

Łosoś z pomidorami



Trudność: □□□□□

Czas przygotowania: 20min , Czas gotowania: 30min
Całkowity czas: 50min , Porcja: 2

0 Kalorii , **0 g** Cukrów , **0 g** Tłuszczy , **0 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/losos-z-pomidorami>

Przygotowanie

Z ryby usuń skórę, opłucz i ususz papierowym ręcznikiem. Wlej pomidory do miski. Cukinię utrzyj na tarce warzywnej na średnich oczkach. Paprykę pokrój w kostkę. Rozgnieć czosnek. Wszystko dodaj do miski z pomidorami i wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem. Do wysmarowanej masłem formy wrzuć połowę pomidorów. Na nie połóż porcję filetów z łososia. Posól je, popieprz. Na filety dodaj resztę masy pomidorowej, zakryj i piecz w piekarniku 180°C przez 30 minut.

▣ **Porady dotyczące przepisu**

Podawaj z ugotowanymi lub pieczonymi ziemniakami.



Składniki

- 2 filety ryby morskiej (łosoś)
- 1 konserwa przecieru pomidorowego
- 1/2 cukini
- 1 papryka
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżka masła
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu

Kategorie

Zwykły dzień, Całoroczne, Ryby i owoce morza, Dania główne