



Dzwonko z łososia z bazylią

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Dzwonko z łososia umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, odłożyć na kilkanaście minut do lodówki.

Krok 2

Następnie oprószyć solą i pieprzem, natrzeć zmiądzonym czosnkiem i drobno posiekaną bazylią.

Krok 3

Folię aluminiową posmarować oliwą, ułożyć rybę, posypać wiórkami masła, zawinąć w folię, ułożyć na blaszce. Włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piec około 30 minut.

Składniki:

1 dzwonko z łososia

1 łyżeczka posiekanej bazylii

1 łyżka soku z cytryny

1 łyżeczka masła łąciate

1/2 ząbka czosnku

1 łyżka oliwy z oliwek

Sól

Pieprz