



Łosoś caprese z pesto

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Przygotowanie:

Łososia podzielić na 4 porcje. Doprawić solą, pieprzem, papryką w proszku, skropić sokiem z cytryny. Odstawić na 15 minut, następnie posmarować łososia zielonym pesto, dodać plasterki pomidora, posypać tartym serem. Piec przez 18 minut w naczyniu żaroodpornym w piekarniku nagrzanym do 200 °C.

Składniki:

500 g filetu z łososia

1 łyżeczka słodkiej papryki

1 łyżka soku z cytryny

4 łyżki pesto

1 pomidor

4 łyżki tartego sera mozzarella Mlekpól