



Łosoś w bazyliowej marynacie

Autor: najlepszewkuchni.pl

To danie to bardzo szybka i smaczna przekąska. Łosoś jest mięciutki i soczysty, i praktycznie „robi się sam”. Idealne danie dla zapracowanych, zabieganych osób.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Dokładnie mieszamy czosnek, bazylię i sól w małej miseczce, a następnie nacieramy nimi filety z łososia. Rozpuszczamy masło na patelni na średnim ogniu.

Krok 2

Smażymy łososia w maśle, aż lekko się zarumieni przez ok. 5 minut z każdej strony. Podajemy każdy kawałek łososia z plasterkiem cytryny.

Krok 3

Danie najlepiej smakuje podane na ciepło.

Składniki:

4 filety z łososia

30 g masła łaciate

1 łyżka czosnku w proszku

1 łyżka suszonej bazylii

4 plastry cytryny

½ łyżeczki soli