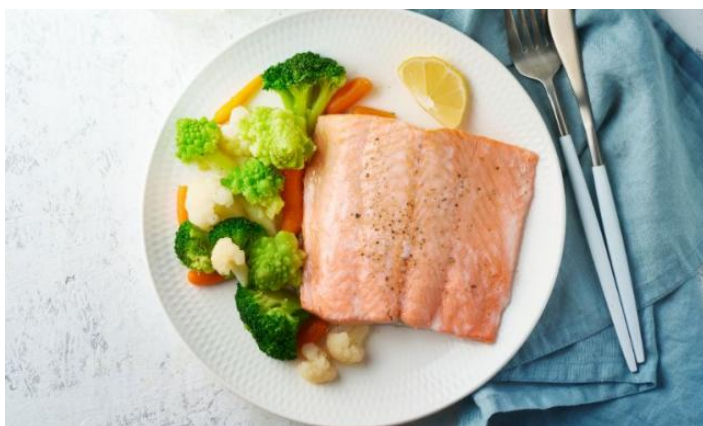




Łosoś na parze z warzywami i ziołami



 2 porcje

 15 minut

Składniki

- 2 filety z łososia
- 1 marchewka, pokrojona w cienkie paski
- 1 cukinia, pokrojona w plastry
- 1 czerwona papryka, pokrojona w paski
- 1 cytryna, pokrojona w plasterki
- Świeży koperek, posiekany
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

1

Ułóż filety z łososia w garnku do gotowania na parze. Dopraw solą, pieprzem i posyp koperkiem.

2

Dodaj na wierzch plasterki cytryny, a wokół ryby rozłóż warzywa. Gotuj na parze przez około 12-15 minut, aż łosoś będzie miękki, a warzywa al dente.