

PRZEPISY FIT&EASY



ŁOSOŚ NA SZPINAKU

Przygotowanie:

Rybę obficie skropić sokiem z cytryny, dodać koperek i zawinąć w folię aluminiową. Piec ok. 20 min. w piekarniku. W międzyczasie na maśle podsmażyć zmiądzony czosnek i dodać szpinak. Doprawić wg gustu. Rybę podawać na gorącym szpinaku.

Składniki:

Szpinak Fit&Easy

Ryba - łosoś dzwonko

Koperek

Sok z cytryny

Masło klarowane

Czosnek świeży

Przyprawy do smaku: biały pieprz i sól himalajska