



całość 190 kcal

## \* Łosoś pieczony z tymiankiem

### Składniki:

100 g świeżego fileta z łosoja  
1 łyżeczka skórki otartej cytryny lub limonki  
1 łyżka soku z cytryny lub limonki  
gałązka świeżego tymianku  
sól, pieprz do smaku

### Sposób przygotowania:

Cytrynę lub limonkę dokładnie wyszorować pod ciepłą wodą, osuszyć. Łososia ułożyć w naczyniu żaroodpornym, posypać skórką otartą z cytryny lub limonki, polać sokiem, doprawić solą i pieprzem. Obłożyć tymiankiem. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 20 minut.

POTRAWA  
BEZGLUTENOWAPOTRAWA  
BEZMLECZNAPOTRAWA  
BEZ SOIPOTRAWA  
BEZ JAJEKPOTRAWA  
BEZ ORZECHÓWPOTRAWA  
BEZ KUKURYDZYPOTRAWA  
BEZ TŁUSZCZY TRANSPOTRAWA  
BEZ CUKRUPOTRAWA  
BEZ CUKRU DODANEGOPOTRAWA  
WEGAŃSKAPOTRAWA  
BEZ DROZDZY