

Łosoś z koprem włoskim

Łosoś z koprem włoskim – królewska uczta na Twoim talerzu

Delikatny łosoś o intensywnym różowym kolorze spotyka się z aromatycznym koprem włoskim w tym wyjątkowym daniu. Marynata z przyprawy Knorr, oliwy i wina nadaje rybnym stekiem głębi smaku, a metoda przygotowania w torebce do smażenia zapewnia, że wszystkie aromaty pozostaną zamknięte, tworząc soczysty i pełen smaku posiłek.

Dla kogo?

To danie idealnie sprawdzi się zarówno dla miłośników ryb, jak i osób poszukujących lekkiego, ale sycącego posiłku. **Łosoś** bogaty w kwasy omega-3 to doskonały wybór dla dbających o zdrowie, a połączenie z koprem włoskim i pomidorkami koktajlowymi czyni go jeszcze bardziej wartościowym.

Na jaką okazję?

Elegancki wygląd i wyrafinowany smak sprawiają, że danie świetnie sprawdzi się na *rodzinny obiad niedzielny* czy kolację z przyjaciółmi. Mimo królewskiego charakteru, przygotowanie jest proste i szybkie – idealne rozwiązanie, gdy chcesz zaimponować gościom bez spędzania godzin w kuchni.

Czy wiesz, że?

Koper włoski (fenkuł) to warzywo rzadko spotykane na polskich stołach, choć bardzo popularne w kuchni śródziemnomorskiej. Ma charakterystyczny anyżkowy aromat i jest w całości jadalny – od korzenia po liście. Grilowany nabiera słodkawego smaku, który doskonale komponuje się z delikatnością łososa.

Dla urozmaicenia

Zamiast ryżu podaj to danie z pieczonymi ziemniakami z rozmarynem lub lekką sałatką z rukoli. Możesz też eksperymentować z marynatą, dodając świeże zioła jak koperek czy estragon. Łososia można również upiec w piekarniku w papilotach, zachowując tę samą kompozycję składników.