Łosoś pieczony pod ziołową kruszonką. Efektowne, choć banalnie proste danie

Pieczony łosoś to danie proste, efektowne, a jednocześnie bardzo eleganckie. Już na sam jego widok cieknie ślinka. Spróbuj raz, a już na zawsze wpiszesz go do repertuaru swoich kulinarnych pewniaków.

Składniki łososia pieczonego pod ziołową kruszonką

Danie fantastycznie sprawdzi się na uroczystej kolacji, ale też na rodzinnym obiedzie. Najważniejsze jest jednak to, że przyrządzisz je bez większego wysiłku. Potrzebne będą:

- 800 g filetu z łososia,
- 2 łyżki bułki tartej,
- 2 łyżki startego parmezanu,
- 1 łyżka oliwy,
- garść natki pietruszki,
- 500 g młodych ziemniaków,
- 1 łyżka masła,
- koperek do posypania,
- sól, pieprz.

Jak przygotować łososia pieczonego pod ziołową kruszonką

1. Ziemniaki wyszoruj, większe przekrój na połówki, mniejsze zostaw w całości.
2. Ugotuj je w osolonym wrzątku.

3. Pietruszkę posiekaj i wymieszaj ze startym parmezanem i bułką tartą.
4. Filet z łososia umyj i osusz. Podziel na cztery równe części.
5. Łososia ułóż w naczyniu żaroodpornym, oprósz solą i pieprzem.
6. Ziołową kruszonkę rozłóż równomiernie na kawałkach ryby.
7. Piekarnik rozgrzej do 200 st. C.
8. Łososia piecz 20 minut.
9. Ugotowane ziemniaki odcedź, dodaj masło i posiekany koperek. Wymieszaj.
10. Łososia podawaj z ziemniakami i lekką sałatką z winegretem.

Pro tip: Alternatywnie, zamiast młodych ziemniaków możesz podać łososia z purée z ziemniaków i groszku, lub kalafiorowym. Idealnie sprawdzą się też warzywa na parze.