

# Pieczony łosoś ze smażonymi warzywami

Ocet balsamiczny dodaje naturalnej słodyczy słonym potrawom. Zawdzięcza swą ciemną barwę i smak temu, że dojrzewa w beczkach, podobnie jak wino. Do potraw, którym ciemna barwa nie służy, lepiej dodać białego octu balsamicznego.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

15 minut

## LICZBA PORCJI:

4

---

## SKŁADNIKI:

1/4 szklanki octu balsamicznego  
2 łyżki brązowego cukru  
1 łyżka gorczycy w proszku  
1/2 łyżeczki soli  
600 g łososia pokrojonego na 4 kawałki  
1 łyżka oliwy z oliwek  
1 duża czerwona cebula, pokrojona na cienkie piórka  
250 g młodego szpinaku

## **PRZYGOTOWANIE:**

1) Rozgrzać opiekacz. W małej misce wymieszać ocet z brązowym cukrem, gorczycą i solą. Posmarować połową tej marynaty łososia. Opiekać przez 4–5 minut, aż jego mięso zrobi się matowe, posmarować po 2 minutach marynatą.

2) Tymczasem na dużej patelni rozgrzać oliwę na średnim ogniu. Wrzucić cebulę i smażyć 2 minuty, aż lekko się przyrumieni. Przykryć i dusić kolejne 2 minuty, aż będzie miękka. Wrzucić szpinak i smażyć minutę, cały czas mieszając, aż listki nieco się pokurczą. Wlać resztę marynaty i dusić jeszcze przez minutę, cały czas mieszając, aż szpinak się pokurczy, a sos lekko zgęstnieje.

3) Rozdzielić szpinak między cztery talerze. Ułożyć na każdej porcji kawałek łososia.

## **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 356 kcal, 31 g białka, 13 g węglowodanów, 2 g błonnika, 20 g tłuszczów (w tym 4 g NKT), 84 mg cholesterolu, 428 mg soli