

(odc.21) łosoś pieczony z ziołami

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.21)

ilość osób: **8**

trudność: **łatwe**

Składniki

2 filety z łososia (po ok. 1,1 kg) ze skórą, bez łusek i ości

sól i pieprz

oliwa

2 cytryny

pęczek świeżego majeranku

pęczek bazylii

pęczek koperku

garść czarnych oliwek bez pestek

pęczek natki

sznurek

młode ziemniaki

pęczek mięty

masło

Przygotowanie

Rozgrzać piekarnik do temperatury 200°C. Uciąć pięć kawałków sznurka i rozłożyć na desce lub blacie w pewnych odstępach od siebie. Oprószyć deskę solą i pieprzem i skropić oliwą.

Filet z łososia położyć na desce skórą do dołu, posypać od strony mięsa solą, pieprzem i skórką startą z jednej cytryny. Porwać majeranek, bazylię i koperek na kawałki i ułożyć na rybie, na ziołach położyć oliwki. Drugi filet oprószyć od strony mięsa solą i pieprzem, posypać skórką startą z drugiej cytryny. Położyć jeden filet na drugim, mięsem do środka, tak by szersza część filetu przykryła węższą. Związać rybę sznurkiem i obciąć końce.

Posmarować blachę oliwą i ułożyć na niej rybę. Posypać rybę solą i pieprzem, skropić oliwą. Posypać resztką ziół, które wypadły z ryby. Pokroić otarte cytryny na plasterki, położyć na wierzchu ryby i na blaszce dookoła. Skropić całość oliwą i posypać porwaną natką. Wstawić do piekarnika na ok. 20 minut. Podawać z młodymi ziemniakami, ugotowanymi w osolonej wodzie razem z pęczkiem mięty, polanymi stopionym masłem oraz sosem salsa verde.

© Jamie Oliver