

Łosoś gotowany

Zdrowa ryba idealna

 Czas na High: -

 Czas na Low: 1,5

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- - łosoś 4 dzwonki,
- - cytryna ½szt sok,
- - natka pietruszki pęczek,
- - czosnek 2 ząbki pokrojony w plasterki,
- - szparagi pęczek obranych i pokrojonych w 3 cm słupki,
- - sól ds.,
- - bulion warzywny 400ml,
- - pieprz biały do smaku.
-



Wykonanie:

Na spodzie Crock-Pota ułóż pęczek natki pietruszki a na nim dzwonki z łososia. Dodaj czosnek, sok z cytryny, pokrojone szparagi a następnie zalej bulionem warzywnym. Ustaw program Low 1,- 1,5h w zależności od grubości dzwonków z łososia. Przed podaniem dopraw solą i pieprzem.