


Łosoś w glazurze miodowo-musztardowej

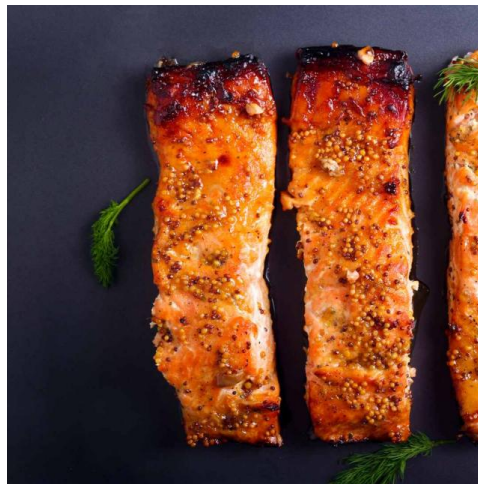
Filet z łososia w glazurze z miodu, musztardy dijon i soku z cytryny, pieczony do perfekcji. Łosoś jest delikatny i soczysty, a glazura dodaje mu wyrazistego smaku.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 2 filety z łososia około 200 g każdy
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżeczki musztardy dijon
- Sok z połowy cytryny
- Sól i pieprz do smaku



Wykonanie:

W miseczce wymieszaj miód, musztardę i sok z cytryny, dopraw solą i pieprzem.

Filety z łososia posmaruj przygotowaną glazurą.

Umieść łososia w koszu airfryera, skórą do dołu.

Piecz w temperaturze 190°C przez 10-12 minut, aż łosoś będzie upieczony i glazura lekko się skarmelizuje.