

Łosoś cytrynowy z ziołami

2 porcje 20 minut

Składniki

- 2 filety z łososia po około 150 g każdy
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- ½ cytryny
- 1 łyżeczka posiekanego świeżego koperku
- ½ łyżeczki czosnku granulowanego
- Sól i świeżo mielony pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Filety z łososia osusz ręcznikiem papierowym i sprawdź, czy nie pozostały w nich ości.
2. Posmaruj rybę oliwą. Dopraw solą, pieprzem, czosnkiem granulowanym, skórką startą z cytryny i koperkiem.
3. Umieść filety w koszu air fryera skórą do dołu, zachowując odstęp między porcjami.
4. Piecz w temperaturze 180°C przez około 9–13 minut, zależnie od grubości filetów. Sprawdź, czy ryba osiągnęła temperaturę wewnętrzną 63°C.
5. Przełóż łososia na talerze, skrop świeżym sokiem z cytryny i podawaj z ulubionymi dodatkami.