



Kepta lašiša su grietinėlės sūrio padažu

Ingredientai

- 4 Filė Lašišų filė
- 1 Šaukštas MAGGI prieskonių Persiladas
- 2 Šaukštai Alyvuogių aliejus
- 4 Šaukštai Grietinėlės sūrio
- 3 Šaukštai Pesto padažo
- 10 Bulvių
- 1 Šviežio baziliko

Instrukcija

1. MAGGI prieskonius išmaišykite su alyvuogių aliejumi ir įtrinkite žuvies filė. Ant kiekvieno jų užtepkite po šaukštą grietinėlės sūrio ir pašaukite į 200 °C orkaitę. Kepkite maždaug 20 min.
2. Bulves nuskusite, nuplaukite ir išvirkite pasūdytame vandenyje. Nusunktas bulves pagardinkite pesto padažu. Ragaukite žuvį su bulvėmis ir žalumynais.

45 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	15.74 g
Energija	597.49 kcal
Riebalai	25.56 g
Baltymai	73.35 g