PIECZONY ŁOSOŚ Z WARZYWAMI

**Składniki:**

* 2 filety z łososia
* 1 czerwona papryka, pokrojona w paski
* 1 żółta papryka, pokrojona w paski
* 1 cukinia, pokrojona w plastry
* 1 czerwona cebula, pokrojona w plasterki
* 2 łyżki oliwy z oliwek
* Sok z 1 cytryny
* 2 ząbki czosnku, posiekane
* Sól i pieprz do smaku
* Świeże zioła (np. tymianek, rozmaryn)

**Przygotowanie:**

1. Nagrzej piekarnik do 200°C.
2. W dużej misce wymieszaj warzywa z 1 łyżką oliwy z oliwek, solą, pieprzem i posiekanym czosnkiem.
3. Warzywa rozłóż na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Filety z łososia posmaruj pozostałą oliwą, skrop sokiem z cytryny, dopraw solą, pieprzem i świeżymi ziołami.
5. Łososia połóż na warzywach.
6. Piecz przez około 20-25 minut, aż łosoś będzie gotowy, a warzywa miękkie.
7. Podawaj od razu.