Pieczony łosoś z domowym pesto

Domowe pesto myślałam, że jest bardziej skomplikowane, a robi je się błyskawicznie. Do tego jak smakuje!:) Łosoś, jak to łosoś, jest jedną z moich ulubionych ryb:)

W zdjęciach zależało mi na uchwyceniu ciemnego koloru ryby. Zatem przed talerzem ustawiłam czarną kartkę. Tło również zrobiłam z czarnej szmatki, tak by wpuścić jak najmniej światła na talerz, ale żeby nie było za ciemno, to odbiłam światło okienne wprost na łososia. Po bokach, blisko talerza z jedzeniem ustawiłam zgięte białe arkusze papieru.

Zdjęcie poziome: ostrość ustawiłam wprost na zielone listki mięty, aparat Sony ILCE-7, ogniskowa 90 mm, przesłona F/3,5, czas naświetlania 1/6 s, kompensacja naświetlania: + 0,3.

Zdjęcie pionowe: ostrość ustawiona na ziemniaki, aparat Sony ILCE -7, ogniskowa 90 mm, przesłona F/7,1, czas naświetlania 3/5 s, kompensacja naświetlania: + 0,3.

Składniki na sos pesto:

- **kilka liści bazylii,**
- **garść orzechów nerkowca,**
- **garść pestek dyni,**
- **pół ząbka czosnku,**
- **oliwa z oliwek**

Składniki na łososia:))

- **łosoś:)**
- **sól do smaku**

Przygotowanie pesto

1. Bazylię, orzechy, pestki i czosnek umieść w blenderze. Zmiksuj. Dodaj odrobinę oliwy z oliwek po to by uzyskać konsystencję sosu. Po dniu w lodówce pesto zrobi się gęste, możesz rozcieńczyć mlekiem.

Przygotowanie łososia

1. Nastaw piekarnik na 220 stopni. Rybę połóż na papierze do pieczenia. Dopraw solą.
2. Piecz około 15-20 minut.
3. Smacznego!

Manufaktura Ciastek i nie tylko