

1 filet z łososia  
1 cytryna  
500 g obranych ziemniaków pokrojonych na połówki  
pół szklanki [białego wytrawnego wina](#)  
500 g wody  
mały pęczek koperku  
świeżo starta gałka muszkatołowa  
sól, pieprz

- fileta umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, pokroić w dzwonka, oprószyć solą, pieprzem, gałką, startą na tarce skórka z cytryny i posiekanym koperkiem
- Varomę wysmarować oliwą, ułożyć rybę
- do naczynia miksującego wlać wodę i [wino](#) , włożyć koszyczek z lekko posolonymi ziemniakami, zamknąć pokrywę, ustawić na niej Varomę, gotować – 30 min., obr. soft, temp. Varoma
- wyłożyć potrawę na talerze, rybę skropić sokiem z cytryny