

## Łosoś 5 smaków



### PAULETTE17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>łosoś filet</b>	600 gram
<b>przyprawa chińska</b>	1 łyżeczka (5 smaków)
<b>Sól morską ziołową Prymat w młynku</b>	do oprószenia po obu stronach
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	do oprószenia po obu stronach
<b>sos rybny</b>	1 łyżeczka
<b>sos sojowy</b>	1/2 łyżeczki
<b>masło</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Łososia umyć i przekroić na 3 części ( usunąć skórę jeśli jest ).
2. Oprószyć solą, pieprzem, przyprawą 5 smaków.
3. Natrzeć sosem rybnym i sojowym.
4. Na patelni rozpuścić masło. Ułożyć filety, przysmażyć z obu stron na złoty kolor ( ok. 5 min. na stronę )
5. Wyłożyć na ręcznik papierowy.