

Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzu

ŁUKASZ36



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś	140 gram
sok z cytryny	200 ml
oliwa	150 ml
cebula biała	50 gram
sól	do smaku
cukier	do smaku
kiełki rzodkiewki	30 do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososa kroimy w cienkie plasterki doprawiamy solą i cukrem. Dajemy go do soku z cytryny na około 2-3 godziny. Tak aby się mięso ścięło od kwasu i nie było surowe w przekroju. Oliwę łączymy ze sparzoną cebulą i zielonym pieprzem. Łososa z cytryny przekładamy na 24 godziny do oliwy i schładzamy. Podajemy z kiełkami. Smacznego.