

Łosoś na parze



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łosoś	filety
kapusta pekińska	sztuka
sól	
pieprz	
sos	
olej	4 łyżki
sos tabasco	1 łyżka
kolendra	1 garść liści
sok z limonki	1 ½ sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę szatkujemy. Liśćmi wykładamy naczynie do gotowania na parze. Wykładamy na nie filety z łososia, doprawić. Gotować aż kapusta będzie chrupiąca. Przygotować sos: kolendrę siekamy, dodajemy pozostałe składniki i dokładnie mieszamy. Przygotowaną rybę polewamy sosem.