

Tuńczyk w kruszonce pieprzowo-limonkowej z majonezem wasabi



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1,5 łyżki
sos sojowy	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżeczki
olej roślinny	1 łyżka
majonez	100 g
wasabi	0,5 łyżeczki
tuńczyk	1 filet
skórka z limonki	1 (starta i posiekana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z tuńczyka pokroić wzdłuż na paski szerokości 3 cm i zanurzyć w sosie sojowym wymieszanym z sokiem z cytryny. Grubo mielony pieprz wymieszać ze skórką z limonki i w powstałej mieszance dokładnie obtoczyć tuńczyka. Na rozgrzanym oleju smażyć rybę przez minutę z każdej ze stron (pamiętajmy, że prawidłowo usmażony tuńczyk powinien być różowy w środku), a następnie zawinąć w folię spożywczą i odstawić do wystygnięcia. Zimnego tuńczyka pokroić w cienkie plastry, podawać z majonezem wymieszanym z chrzanem wasabi.