

Łosoś na parze z sosem tabasco



MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z łososia	4 szt
kapusta pekińska	1 szt
sól	
listki kolendry posiekane	garść
sok z limonki	1,5 szt
sól	
sos tabasco	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę myjemy i grubo szatkujemy, poszatkowane liście układamy w naczyniu do gotowania na parze, na nich układamy oprószone solą i pieprzem, filety z łososia. Gotujemy na parze do momentu gdy kapusta będzie lekko chrupka a łosoś miękki. Olej sos tabasco posiekaną kolendrę sól i sok z limonki dokładnie mieszamy. Rybę i kapustę układamy na talerze i polewamy każdą porcję dwoma łyżkami sosu.