

łosoś mocno cytrynowy



FAUSTYNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś 300 gramów
cytryna 1 sztuka
oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Filet z łososia umyć, przekroić na dwie części.
2. Wycisnąć sok z cytryny razem z miąższem. Zanurzyć w nim łososia. Przyprawić rybę pieprzem. Włożyć do lodówki na 30 minut.
3. Smażyć na niewielkiej ilości oliwy z oliwek. W razie potrzeby dolać wody. Dusić pod przykryciem.