

## Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzu



**ŁUKASZ36**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

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

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia 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. Łososia z cytryny przekładamy na 24 godziny do oliwy i schładzamy. Podajemy z kiełkami. Smacznego.