Łosoś marynowany w cytrynie z zielonym pieprzu

ŁUKASZ36

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia kroimy w cienkie plasterki doprawiamy solą i cukrem.Dajemy go do soku z cytryny na okolo 2-3 godziny.Tak aby sie mieso sie scieło od kwasu i nie bylo surowe w przekroju.Oliwe łaczymy ze sparzoną cebula i zielonym pieprzem.Łososia z cytryny przekladamy na 24 godziny do oliwy i schładzamy.Podajemy z kiełkami.
Smacznego.