

Łosoś smażony na maśle z szaszłykiem owocowym :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 kostki masła do położenia na rybę

łosoś dzwonka 2 szt.

truskawki 12 szt.

kiwi 2 szt.

mandarynki 2 szt.

masło 1 łyżka

olej słonecznikowy 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzwonka z łososia posolić , posypać pieprzem i skropić sokiem z mandarynki .Zostawić na 10 minut. Na patelni rozgrzać olej .Rybę osuszyć z nadmiaru wilgoci i smażyć na rumiano z obu stron . W trakcie kiedy ryba się smaży zrobić owocowe szaszłyki z 1 mandarynki, kiwi i truskawek .Na patelnię z łososiem dodać sok z mandarynki użyty do macerowania ryby i łyżkę masła . Chwilę ogrzewać aż sok lekko odparuje . Podawać z pieczonymi ziemniakami .