Łosoś z sosem malinowym :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki sosu sojowego,3 łyżeczki konfitury malinowej,1/3 łyżeczki mielonego pieprzu,1 łyżka masła

łosoś	2 kawałki
maliny świeże	0,33 szklanki
olej słonecznikowy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Utrzeć maliny z olejem , sosem sojowym , 1 łyżeczką konfitury , mielonym pieprzem . Wymieszaną pastą posmarować łososia i zostawić przykrytego w lodówce przez 1 godzinę . Po tym czasie zetrzeć marynatę z ryby, a filety osuszyć papierowym ręcznikiem kuchennym . Na patelni rozgrzać olej i smażyć łososia po 3-5 minut z każdej strony. Po usmażeniu zdjąć rybę z patelni i trzymać w cieple. Zlać nadmiar oleju pozostawiając 1-2 łyżki . Na patelnię dodać marynatę , masło, 2 łyżeczki konfitury i podlać 1/3 szklanki wody. Dusić sos ok. 3 minut aż się zagęści . Podawać łososia polewając go sosem i dekorując kilkoma malinami z surówką .

Tym których dziwi zestawienie użycie w przepisie konfitury wyjaśniam , że z sosem sojowym czy octem balsamicznym podobnie jak miód w efekcie końcowym nie dają smaku słodkiego .