

smażony łosoś



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat

sok z cytryny

olej do smażenia

masło do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

filet z łososia pokroić na mniejsze kawałki następnie przyprawić go i skropić sokiem z cytryny.
odstawić na 1-2 do lodówki. następnie smażyć na oleju rozpuszczonym z masłem na złoty kolor.