

Łosoś grillowany, marynowany w sosie sojowym z imbirem



FOTOVIDEREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Marynata

sos sojowy	2 łyżki
miód płynny	1 łyżka
musztarda	1 łyżka
sok z cytryny	1/2 sztuki
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka

Ryba

łosoś filet	250 g
-------------	-------

Ponadto

cytryna	1/2 sztuki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- | | |
|--------|---|
| KROK 1 | 1. W miseczce umieszczamy wszystkie składniki marynaty i dokładnie mieszamy. |
| KROK 2 | 2. Fileta myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem, dzielimy na dwie części. |
| KROK 3 | 3. Zanurzamy rybę w marynacie na co najmniej 12 godzin. Co jakiś czas delikatnie ją obracamy. |
| KROK 4 | 4. Smażymy na rozgrzanym grillu przez 6 minut. |

KROK 5 5. Przewracamy na drugą stronę i grillujemy przez taki sam czas.

KROK 6 6. Podajemy z cytryną i kolorowym pieprzem.

Smacznego !!!