Łosoś po tajsku

LEONOWIE

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Marynata	
limonka	1 szt
oliwa	1 łyżka
sos sojowy	1 łyżka
kolendra	3-4 gałązki
papryczka chili	1 szt
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1 szczypta
Łosoś	
łosoś filet	400-500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ja kupuję łososia ze skórą. Ściągnąć skórę i pokroić w paski, każdy ok 4-5 szerokości. Przełożyć do pojemnika. Przygotować marynatę: do miski wycisnąć sok z limonki, dodać drobno posiekaną kolendrę, pokrojone papryczki chilli (można wraz z pestkami, ale jeśli nie lubimy mocno ostrych potraw należy je usunąć) , sos sojowy, odrobinę pieprzu kolorowego oraz oliwę z oliwek. Marynatą nasmarować łososia i wstawić do lodówki na 2 godzinki. Ja swojego upiekłam, ale równie dobrze można grillować. Smacznego:)
Podałam z sałatką fasolową: przepis:
http://www.doradcasmaku.pl/przepis/356306/salatka-fasolowa.html