

## Łosoś po tajsku



### LEONOWIE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

### Marynata

<b>limonka</b>	1 szt
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>sos sojowy</b>	1 łyżka
<b>kolendra</b>	3-4 gałązki
<b>papryczka chili</b>	1 szt
<b>Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat</b>	1 szczypta

### Łosoś

<b>łosoś filet</b>	400-500 g
--------------------	-----------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ja kupuję łososa 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 łososa i wstawić do lodówki na 2 godzinki. Ja swojego upiekłam, ale równie dobrze można grillować. Smacznego:)

Podaję z sałatką fasolową: przepis:

<http://www.doradcasmaku.pl/przepis/356306/salatka-fasolowa.html>