

Łosoś gotowany w pomarańczach z imbirem



ŁUKASZ36



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś	360 gram
sok pomarańczowy	1 l
pomarańcze	1 szt
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy sok pomarańczowy z przyprawami oraz pokrojoną pomarańczą. Do gorącego wywaru dodajemy rybę i gotujemy na małym ogniu w zależności od kawałków ryby 5-15 min. Ryba powinna się bardziej parzyć jak gotować (będzie delikatniejsza).
Smacznego