

Łosoś Eli z patelni grillowej



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łosoś dzwonka	6 sztuk
sos sojowy	4 łyżki
sos rybny	1 łyżka
sos chikki słodko-ostry	2 łyżki
olej roślinny	4 łyżki
koperek	1/2 pęczek
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
sok z cytryny	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzwonka łososia umyć i od razu osuszyć ręcznikiem papierowym. Składniki marynaty (sosy: sojowy, rybny, chilli, olej, sok z cytryny, koperek, czosnek, pieprz) dokładnie wymieszać. Marynatą zalać dzwonka łososia i włożyć do lodówki na 3 godziny. Wyjąć łososia z marynaty, osuszyć ręcznikiem papierowym. Rozgrzać patelnię grillową i posmarować olejem. Piec dzwonka łososia na patelni grillowej z obu stron na rumiano. Smacznego!

Ja podałam łososia z surówką z młodej kapusty 3 (przepis w mojej galerii) i ziemniaczkami.