

Łosoś na styl Moskiewski



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jogurt	125 ml
mąka pszenna	2 łyżki
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżka
woda	2 łyżki
łosoś filet	700 gram
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososa umieszczamy w naczyniu żaroodpornym. Najlepiej na mamy 4 kawałki po 150-180 gram.

W miseczce mieszamy jogurt z mąką i curry. Smarujemy tym całość łososa. Posypujemy bułką tartą. Podlewamy delikatnie wodą by nie zmyć nadzienia.

Pieczemy 15 minut w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni.

Smakuje doskonale z zimnym piwem ;)