



Burger z łososiem

przepisy.pl



 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- filety z łososia - 250 gramów
- świeże lub suszone figi - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- miód - 20 gramów
- kapusta pekińska, liście - 2 sztuki
- sos sojowy - 2 łyżki
- pasta wasabi - 2 łyżeczki
- bułki do hamburgerów - 2 sztuki
- limonka - 1 sztuka
- kawior - 20 gramów
- olej - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Obsmaż szybko łososia i dopraw go solą i pieprzem. Odlóż patelnię z łososiem na bok.
2. Pokrój łososia i figi na kawałki i glazuruj miodem. Jeśli to możliwe, szybko obsmaż figi.
3. Posiekaj kapustę na wąskie paski, obsmaż na patelni i dodaj sos sojowy.
4. Zmieszaj majonez z pastą wasabi na kremową masę i dopraw sokiem z limonki. Posmaruj pastą bułkę i ułóż pozostałe składniki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl