



Carpaccio z łososia

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- świeży łosoś w cienkich plastrach - 750 gramów
- Sos sałatkowy francuski Knorr**
- cytryna - 1 sztuka
- sok z 1 cytryny
- oliwa z oliwek - 125 mililitrów
- posiekany tymianek - 1 łyżka
- zielony pieprz z zalewy - 2 łyżki
- woda - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. W moździerzu utłucz 1 łyżkę pieprzu, wymieszaj z tymiankiem.
2. Całość przełóż do miseczki, wymieszaj z 1/3 oliwy z oliwek i sokiem z cytryny oraz Sosem sałatkowym francuskim Knorr.
3. Dodaj 3 łyżki stołowe wody, ponownie wymieszaj.
4. Plastry łososia ułóż na półmisku, polej marynatą, przykryj folią i wstaw do lodówki na 4 godziny.
5. Przed podaniem udekoruj cytryną, posyp resztą pieprzu.

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