



Ceviche z łososia

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- świeży łosoś - 400 gramów
- Sos sałatkowy paprykowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- limonka - 2 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- cebule szalotki - 2 sztuki
- wódka - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Łososia pokrój w drobną kostkę około 0,5 centymetra szerokości.
2. Cebule szalotki pokrój w drobną kostkę, papryczkę chili posiekaj.
3. W misce wymieszaj sok z limonek i cytryn z wódką i sosem sałatkowym Knorr. Dodaj łososia, chilli, cebulkę oraz posiekaną kolendrę.
4. Wszystkie składniki dobrze wymieszaj i odstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny.

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