



przepisy.pl

Łosoś herbaciany z mandarynkami



 60 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- steki z łososia - 2 sztuki
- herbata - 2 sztuki
- mandarynki - 4 sztuki
- otarka skórka mandarynkowa - 0.25 łyżeczek
- cytryna - 0.25 sztuk
- miód - 2 łyżki
- pieprz - 0.25 łyżeczek
- mąka - 3 łyżki
- olej z pestek winogron - 0.3 szklanek
- masło - 1 łyżka
- woda - 1 szklanka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotować w wodzie saszetki herbaty z otartą skórką z mandarynki, kostką bulionową i miodem. Zostawić do ostygnięcia - tak by herbata mocno się zaparzyła. Dodać 2 łyżki oleju z pestek winogron, sok z cytryny i 1/4 łyżeczki grubo zmielonego pieprzu. Wymieszać i zalać marynatą łososia. Zostawić w lodówce na 30 minut.
2. Wyjąć z marynaty. Osuszyć papierowymi ręcznikami kuchennymi. Oprószyć mąką.
3. Na patelni rozgrzać olej i smażyć łososia na rumiano z obu stron dodając w ostatnim momencie masło. Marynatę od łososia zagotować.
4. Mandarynki obrać i powycinać wolne od błonek cząstki.
5. Łososia podawać polanego nie wielką ilością zagotowanej marynaty, obłożonego cząstkami mandarynek - do tego mieszanka sałat o posmaku cytrusowym.

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