



przepisy.pl

Łosoś po japońsku z wasabi



Składniki:

- łosoś filet - 4 sztuki
- Majonez Lekki Hellmann's - 5 łyżek
- Majonez Hellmann's Wasabi** - 1 łyżka
- sos sojowy - 4 łyżki
- limonka - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Łososia skrop olejem, sosem sojowym i sokiem z limonki. Odstaw na 15 minut aby się zamarynował.
2. Następnie usmaż rybę na patelni po 3-4 minuty z każdej strony.
3. Podawaj z częstką cytryny lub limonki, majonezem wymieszanym z Wasabi i np. sałatką.

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