



przepisy.pl

Łosoś po japońsku z wasabi



Składniki:

- łosoś filet - 4 sztuki
- Majonez Hellmann's Wasabi**
- sos sojowy - 4 łyżki
- limonka - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki

 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 Wasabi i np. sałatką.

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