



# Ryba Tariyaki

przepisy.pl

 30 minut  1 osoba  Łatwe

## Składniki:

- cukier - 2 łyżeczki
- białe wino - 3 łyżki
- ziarna sezamu - 1 łyżka
- sos sojowy jasny - 5 łyżek
- sos sojowy ciemny - 2 łyżki
- filet łososia - 1 sztuka

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

## Sposób przygotowania:

1. Do dużego garnka wlej sos sojowy jasny i wrzuć cukier. Ugotuj nie doprowadzając do wrzenia.
2. Dolej wino i sos sojowy ciemny.
3. Na patelni upraż parę ziaren sezamu.
4. Do naczynia włóż rybę. Zalej ją sosem, posyp sezamem i odstaw w chłodne miejsce na 2 godziny.
5. Rybę wyjmij, owiń folią i grilluj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)