

Łosoś na parze

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

zdrowy łosoś

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filety z łososia -
- kapusta pekińska -
- cebulki dymki -
- sól -
- pieprz -
- oleju (do sosu) - 4 łyżka(i)
- sos tabasco (do sosu) - 1 łyżka(i)
- posiekana kolendra - szczypta(y)
- cytryna-sok (do sosu) - 2 szt.
- sól (do sosu) -

Etapy przyrządzania:

- 1.** W naczyniu do gotowania na parze umieścić posiekane dość grubo liście kapusty pekińskiej i na niej filety z łososia i posiekane cebulki dymki. Przyprawić solą i pieprzem. Gotować na parze aż do momentu, kiedy łosoś będzie ugotowany, ale kapusta pozostanie lekko &chrupka&. W tym czasie przygotowujemy sos, mieszając dokładnie wszystkie składniki. Układamy na talerzu kapustę i na niej łososia z cebulką, wszystko polewamy dwiema łyżkami przygotowanego sosu. Ostry sos doskonale pasuje do lekko mdłego łososia i kapusty.
- 2.** W naczyniu do gotowania na parze umieścić posiekane dość grubo liście kapusty pekińskiej i na niej filety z łososia i posiekane cebulki dymki. Przyprawić solą i pieprzem. Gotować na parze aż do momentu, kiedy łosoś będzie ugotowany, ale kapusta pozostanie lekko &chrupka&. W tym czasie przygotowujemy sos, mieszając dokładnie wszystkie składniki. Układamy na talerzu kapustę i na niej łososia z cebulką, wszystko polewamy dwiema łyżkami przygotowanego sosu. Ostry sos doskonale pasuje do lekko mdłego łososia i kapusty.