

# Łosoś glazurowany

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

**50 dkg filetu z łososia ze skórą**

**Glazura:**

**2 łyżki miodu**

**1 łyżeczka tartego imbiru**

**2 łyżeczki posiekanego szczypioru lub szczypiorku**

**&#189; szklanki nisko solonego sosu sojowego**

**1 łyżka soku z cytryny**

**pieprz**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

**Potrzebne składniki:**

- 50 dkg filetu z łososia ze skórą -

**Etapy przyrządzania:**

- 1.** Mieszać wszystkie składniki glazury, polewamy nią łososia, odstawiamy na 30 minut. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200 stopni C i pieczemy w nim łososia przez 5 minut, następnie obniżamy temperaturę do 170 stopni i dopiekamy. Podajemy z pieczywem i zieleniną.

Smacznego!

