

Łosoś w balsamico



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: powyżej 90 min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- łosoś - 500 g
- balsamico - 3/4 szklanki
- oliwa - 1/4 szklanki
- pieprz
- sól
- marchew - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- seler - 2 łodygi

Opis przygotowania:

Dobrze roztrześć ocet z oliwą, solą i pieprzem, dodać warzywa i rybę. Odstawić na 3-4 godziny. Podawać odsączone z marynaty, z białym pieczywem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!