

Łosoś gotowany na parze



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 2 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- łosoś bez skóry - 2 porcje
- cytryna - 0,5 szt
- sól morską
- zmielony pieprz
- masło - 1 łyżka

Opis przygotowania:

Z cytryny wyciskamy sok i nacieramy nim łososia, następnie doprawiamy rybę solą oraz pieprzem. W naczyniu do gotowania na parze gotujemy rybę przez około 12 minut. Masło roztopiamy i polewamy nim łososia. Danie podajemy z sałatą oraz grzankami. Dla liczących kalorie ostatni etap masłem jest do pominięcia, jednak masło nadaje rybce niepowtarzalny smak.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!