

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

½ 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!

