

Łosoś w balsamico

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

bardzo dobre

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 25 PLN

Potrzebne składniki:

- łosoś pokrojony w cienkie paski - 50 dag
- balsamico - 3/4 szkl.
- oliwa z oliwek - 1/4 szkl.
- marchewki pokrojone w plasterki - 2 szt.
- cebula pokrojona w wiórki - 1 szt.
- sól, pieprz -
- łodygi selera naciowego pokrojone w plasterki - 2 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Dobrze roztrzepujemy ocet z oliwą, solą, pieprzem, dodać warzywa i rybę. Odstawiamy na 4 godziny. Podajemy osączone z marynaty z białym pieczywem.

Smacznego!

Jak podawać?

z białym pieczywem

