

Łosoś marynowany w miodzie i białym winie

Autor: **Futka**Przepisów: **942** Ocena: **24579**

1-2 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- filet z łososia ze skórą
- 4 łyżki miodu
- 4 łyżki białego wytrawnego wina
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- plaster masła
- pieprz grubo mielony
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Do naczynia wlewamy miód, białe wino, sok z cytryny i oliwę z oliwek - wszystko dokładnie mieszamy i doprawiamy solą. Filety oczyszczamy z łusek i układamy je w powstałej marynacie skórą do góry na około 2 godziny.
- 2 Następnie na patelni rozpuszczamy plaster masła, obsypujemy ryby grubo mielonym pieprzem i smażymy je najpierw skórą do dołu, a potem odwracamy. Z drugiej strony smażymy rybę około 2 minut, a następnie podlewamy pozostałą częścią marynaty i dusimy jeszcze przez chwilę.
- 3 Łososia podajemy z ulubionymi dodatkami. Świetnie komponuje się z kaszą i świeżą surówką. Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: