

Łosoś pieczony w wiórkach kokosowych.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **647** Ocena: **12038**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- łosoś dzwonko 300g
- sok z cytryny 3 łyżki
- skórka starta z cytryny 2 łyżki
- sos sojowy teriyaki 3 -4 łyżki
- korzeń imbiru starty 2 cm
- wiórki kokosowe 3 łyżki
- masło 3 cieńkie paski

Sposób przygotowania:

- 1 Łososia zaprawić w przyprawach i zostawić na godz.by ryba dobrze przeszła aromatem.
- 2 Na spód naczynia żaroodpornego dać 3-4 cieńkie paski masła.
Rybę obtoczyć w wiórkach kokosowych i skórą dać na spód naczynia.
Piekarnik nagrzać do 180st. włożyć rybę i zapiec do zrumienienia.
Obrócić rybę na drugą stronę, posmarować pozostałą marynatą i posypać wiórkami.
- 3 Gotową rybę podawać z ugotowanym brokułem i brukselką.
- 4 Smacznego zyczę!

Twoje notatki do przepisu: