

Łosoś w marynacie pomarańczowej

Autor: **leopard28**Przepisów: **131** Ocena: **2505**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- łosoś, 4 dzwonka
- Sok pomarańczowy, 1/3 szklanki
- Miód, 1/4 szklanki
- sos sojowy, 5 łyżek
- cebula, 1 mała
- imbir w proszku, 1 łyżeczka
- sól i pieprz, do smaku
- limonka do dekoracji, 1

Sposób przygotowania:

- 1 Łososia umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Wymieszać sok pomarańczowy z miodem i sosem sojowym, dodać posiekaną cebulę i imbir w proszku. Do powstałej marynaty włożyć łososia i odstawić na ok. 2 godziny (kilka razy przełożyć na drugą stronę). Po wyjęciu z marynaty dokładnie odsączyć rybę i posypać z obydwu stron solą i pieprzem. Grillować około 20 minut, obracać, by równomiernie się upiekła. Rybę podawać z plasterkami limonki.

Twoje notatki do przepisu: