

Losos na saké



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

25 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/losos-na-sake>

Příprava

Troubu rozejdeme na 180°C a připravíme si dva čtverce alobalu. Smícháme saké, sójovou omáčku a zázvor a v téhle omáčce důkladně obalíme plátky lososa. Přeneseme je do alobalu a do zbylé omáčky přimícháme nadrobno nakrájenou jarní cibulku. Směsí důkladně potřeme oba plátky lososa a zabalíme do alobalu - důkladně utěsníme konce! Dáme péct asi na půl hodiny do rozpálené trouby. Podáváme s bílým pečivem a zeleninovým salátem a popijíme, jak jinak, saké.



Tip k receptu

Místo jarní cibulky můžete použít bílé části pórků nebo bílou cibuli.

Ingredience

- ✓ 2 filety z lososa
- ✓ 4 jarní cibulky
- ✓ 60 ml saké
- ✓ 20 ml sojové omáčky
- ✓ 1 lžička mletého zázvoru

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Ryby a dary moře, Exotika, Labužník, Hlavní chod