www.detkityumen.ru

КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ.

Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Филе лосося 500 гр.
Соевый соус 150 мл.
Укроп 2 ст./л. нарезанного.
Яблочный уксус 2 ст./л.
Апельсиновая корка по вкусу.
Сахар 2 ст./л.

Приготовление:

Если вы ищете закуску, которую можно легко сделать, тогда читайте далее. Сегодня мы вместе готовим филе лосося, маринованное в соевом соусе. Это изысканное и оригинальное блюдо, которое отлично смотрится на столе. Ценное мясо этой рыбы идеально подходит для приготовления его в сыром виде, что сохранит всю его нежность в неизменном виде. Нежный вкус этой рыбы улучшит ароматная апельсиновая корка. Кусочки лосося, маринованные в соевом соусе, очаруют всех!
Еще больше рецептов на канале YouTube От яйца До яблок.
Сморите процесс приготовления по Ссылка

27.05.2020

alexa1982

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/712/