

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.

Смотрите процесс приготовления по [Ссылка](#)

27.05.2020

[alexa1982](#)

