

detkityumen.ru

## КАРПАЧО 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](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkiyumen.ru/recipe/712/](http://detkiyumen.ru/recipe/712/)