Łosoś lekko orientalny

Na widelcu

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **chińska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- filet z łososia - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- sos sojowy - 1 łyżka
- chili - 1 szczypta
- bazylia - 1 garść
- oliwa - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miseczki nalewam oliwę oraz sos sojowy. Mieszam. Czosnek przeciskam przez praskę, zioła szatkuję. Dodaję do wszystkiego oliwę. Całość doprawiam szczyptą chilli. Znowu mieszam. Filet z łososia dokładnie polewam przygotowaną mieszanką i w tej samej miseczce wkładam do lodówki na noc. Następnego dnia smażę z obu stron.