




## Łosoś na parze po tajsku

 w.pisarek

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 2 porcje

### Składniki:

łosoś świeży - 400 g  
czosnek - 1 ząbek  
papryczka chili - 5 g  
imbir - 10 g  
sos sojowy jasny - 20 g

sok z cytryny - 5 g  
miód - 10 g  
brokuł - 200 g  
sezam - - szczypta  
ryż biały - 300 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pokroić papryczkę chili, imbir oraz czosnek, następnie włożyć składniki do miski.

**KROK 2:** Do miski dodać sos sojowy, sok z cytryny oraz miód. Włożyć do garnka i gotować około 4 minuty, cały czas mieszając.

**KROK 3:** Gotowym sosem natrzeć rybę, zawinąć w folię aluminiową następnie odstawić na 20 minut.

**KROK 4:** W osobnym garnku gotujemy ryż oraz brokuł.

**KROK 5:** Po upływie 20 minut łososia wkładamy do urządzenia przystosowanego do gotowania na parze. Łososia gotujemy na parze około 8-10 minut.

**KROK 6:** Wszystko przekładamy na talerz i gotowe.