Łosoś Ras El Hanout

Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne, z grilla**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

- filet z łososia - porcje po 100-150g - 4 szt.
- sól himalajska - do smaku
- przyprawa marokańska Ras El Hanout - 2 łyżeczka
- olej do gotowania i smażenia bio - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Łososia myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem.
Każdy kawałek łososia nacieramy sola i przyprawą Ras El Hanout, zostawiamy na 30 min do zamarynowania.
Łososia smażymy na rozgrzanym oleju po 5 min z każdej strony.