



## Łosoś z pomarańczami i pistacjami

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 2 porcje

### Składniki:

łosoś filet - 250-300 g

pomarańcza - 1/2 szt.

czosnek - 1 ząbek

oliwa z oliwek - 1 łyżka

sok wyciśnięty z 1/2 pomarańczy -

sos sojowy - - do smaku

pistacje - 2 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

do podania: -

ryż basmati - 100-120 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Filety z łososia oprószyć delikatnie pieprzem i solą, włożyć do naczynia do gotowania na parze (ewentualnie upiec w piekarniku), gotować około 15-20 minut. W międzyczasie nastawić ryż do gotowania lub ziemniaki (co kto lubi). Na patelni rozgrzać oliwę wrzucić plastry pomarańczy pokrojone w ćwiartki, smażyć 2 minuty, dodać plasterki czosnku i przesmażyć razem delikatnie 1 minutę. Następnie wlać sok pomarańczowy i sos sojowy, gotować chwilę aby pomarańcze lekko się skarmelizowały.

**KROK 2:** Na talerze wyłożyć ryż, obok ułożyć łososia. Na łososiu ułożyć pomarańcze, polać sosem pomarańczowym i posypać po wierzchu posiekanymi pistacjami. Podawać z miską zielonej sałatki.