Miodowy łosoś

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- łosoś - filet bez skóry - 25 dag
- miód Bio - 2 łyżka
- roszponka - 2 garść
- małe pieczarki - 12 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- masło - 2 łyżka
- oliwa z oliwek Bio - 2 łyżka
- musztarda - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet pokroić na grubsze paski.
Oliwę, musztardę i miód wymieszać.
W marynacie namoczyć paski łososia i pozostawić na 30 minut.
Później usmażyć je wraz z marynatą.

Pieczarki oczyścić i usmażyć na maśle na złoty kolor, doprawić solą i pieprzem do smaku.

Na ułożoną na talerzach roszponkę wyłożyć kawałki łososia i pieczarki.
Całość polać sosem, który został ze smażenia ryby.