Losos na saké

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: **2**

25 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: https://srecepty.cz/losos-na-sake

Příprava

Troubu rozehřejeme na 180°C a připravíme si dva čtverce alobalu. Smícháme saké, sójovou omáčku a zázvor a v téhle omáčce důkladně obalíme plátky lososa. Přeneseme je do alobalu a do zbylé omáčky přimícháme nadrobno nakrájenou jarní cibulku. Směsí důkladně potřeme oba plátky lososa a zabalíme do alobalu - důkladně utěsníme konce! Dáme péct asi na půl hodiny do rozpálené trouby. Podáváme s bílým pečivem a zeleninovým salátem a popíjíme, jak jinak, saké.

Tip k receptu

Místo jarní cibulky můžete použít bílé části pórku nebo bílou cibuli.

Ingredience

- 2 filety z lososa
- 4 jarní cibulky
- 60 ml saké
- 20 ml sojové omáčky
- 1 lžička mletého zázvoru

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Ryby a dary moře, Exotika, Labužník, Hlavní chod