

Łosoś z makaronem i szpinakiem

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- łosoś w filecie - 1 kg
- sos sojowy - 1/4 szkl.
- miód - 1/4 szkl.
- sok z cytryny - 3 łyżka(i)
- imbir tarty - 2 łyżka(i)
- makaron sojowy - 20 dag
- liście szpinaku - 40 dag
- oliwa - 1 łyżka(i)
- ziarna sezamu - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. W niewielkim rondlu mieszamy sos sojowy, imbir, miód, sok z cytryny, podgrzewamy aż miód się rozpuści, schładzamy. Tak przygotowaną marynatą zalewamy podzieloną na porcję ryby, odstawiamy na 4 godziny obracając rybę kilkakrotnie. Piekarnik nagrzewamy do temperatury około 190 stopni C, pieczemy rybę obsączoną z zalewy po około 4 minuty z każdej strony. Makaron zalewamy wrzątkiem i przez chwilę podgrzewamy. Na patelni rozgrzewamy oliwę, dodajemy szpinak, smażymy mieszając aż liście zaczną się marszczyć. Makaron odcedzamy. Z ryby, makaronu i szpinaku układamy na dużym talerzu danie, posypujemy ziarnami sezamu. Można podawać!

Smacznego!