

Łosoś w sosie sojowym

Szybki i sprawdzony przepis na łososia?
Proszę bardzo, łosoś w sosie
sojowym. Inne [przepisy z łososiem](#) tutaj.

łosoś w sosie sojowym



około 200 g łososia
2-3 łyżki sosu sojowego
łyżka miodu
sok z połowy cytryny
świeżo mielony pieprz
czarny sezam

Łososia włożyć do marynaty zrobionej z sosu sojowego, miodu i soku z cytryny.

Odstawić na minimum godzinę – w między czasie można ugotować makaron oraz przygotować sos kaparowy z tego przepisu – [klik](#).

Rybę odsączyć z marynaty, a następnie położyć na teflonowej patelni i smażyć z dwóch stron po około 3 minuty.

Przed podaniem posypać sezamem rybę.

