

Pan losos opálený dobronozova

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- čerstvý losos 300 g
- sójová omáčka 3 lžíce
- saké 4 lžíce
- voda 4 lžíce
- melasa 2 lžička
- sezamová semínka 1 hrst
- rýže basmati 100 g
- trocha sezamového oleje 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Japonsko

Počet porcí: 2

Postup:

Olej rozpálíme a dáme na něj lososa kůží dolů. Opékáme ne příliš zprudka asi 5 minut. Připravíme si zálivku: smícháme vodu, saké, melasu a sójovou omáčku. Půjde to snáze, když směs ohřejeme v mikrovlnce.

Lososa zalijeme zálivkou a otočíme na druhou stranu. Přikryjeme, zmírníme plamen a 5 minut dusíme, dokud omáčka nezhoustne. Podáváme posypané sezamem a polité omáčkou s nudlemi soba nebo rýží basmati.