Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Лосось с кунжутом

8 июня 2012 17:28 · https://open-cook.ru/recipes/losos-s-kunzhutom



У нас рыбная неделя…Поэтому и пятничная закуска – из рыбы. Мое любимое сочетание: рыба, кунжут и соевый соус. Вы любите соевый соус? Если нет, то попробуйте, вы точно измените свое отношение к нему.

Здесь сложно высчитывать на порции, поэтому посмотрите последнюю картинку, на ней изображено итоговое количество продукта.

Надо:

- 300 гр филе лосося
- 3 ст.л. соевого соуса (любители могут увеличить количество)

- 2 ст.л. кунжута (опять же для любителей: сыпьте больше)
- соль
- растительное масло

Филе очищаем от шкурки и костей, моем, обтираем бумажным полотенцем и нарезаем небольшими кубиками. Примерный размер указан на фото:



Складываем рыбные кубики в миску, солим, посыпаем кунжутом и поливаем соусом. Все хорошенько перемешиваем и отставляем на 20 минут:



Раскаляем сковороду с маслом и обжариваем на нем лососевые кубики в несколько заходов. Они должны свободно располагаться на сковороде. Чем больше будет огонь и горячее масло, тем быстрее кусочки приобретут красивый коричневый цвет, оставшись внутри мягкими:



Обжариваем со всех сторон, переворачивая двумя вилками:



*

Если любите кунжут, добавляйте его больше, потому что некоторая часть кунжута останется на сковородке.*

Снимаем рыбные кусочки и укладываем их в одну большую или несколько маленьких тарелок:



Их можно есть вилкой, макать в любимый соус, хоть в майонез с кетчупом. Мы едим руками. Очень вкусны как в горячем так и в холодном виде.





Приятной пятницы, друзья!


open-cook.ru
Открытая кухня Анны Нечаевой