

Filé na japonský způsob

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00050

Suroviny

Ingredience:

Rybí filé

sojová omáčka

pepř

zázvor

bobkový list

červené víno

solamyl

olej

Postup

Příprava:

Svaříme několik lžic sojové omáčky, přisypeme špetku mletého pepře, zázvoru, vložíme bobkový list a zalijeme červeným vínem. Rybí filé osolíme, opepříme, obalíme v solamylu a na oleji po obou stranách osmažíme. Vychladlé vložíme do marinády a necháme několik hodin odpočinout.

Doporučená příloha:

Servírujeme studené se zeleninovou přílohou nebo teplou dušenou rýží