

Łosoś w słodko – słonej marynacie i panierce z płatków migdałowych

Czas ogółem **90 min** **90 min** Czas przygotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

4	filety z łososia (700 g)
9 łyżeczki	<u>Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman</u>
4 łyżeczki	soku z limonki
4 łyżeczki	miodu
Panierka	
1	jajko
	mąka pszenna
80 g	płatków migdałowych
Additionally	oliwa do smażenia

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

W misce połączyć ze sobą sok z limonki, sos sojowy oraz miód. Dokładnie wymieszać. Do marynaty dodać filety z łososia. Wstawić do lodówki na ok. 1-2 godziny.

Krok 2

W tym czasie przygotować 3 głębokie talerze na panierkę. Pierwszy wypełnić mąką, kolejny roztrzepanym jajkiem, ostatni delikatnie pokruszonymi płatkami migdałów.

Krok 3

Zamarynowanie filety obtoczyć w mące, następnie w jajku i w płatkach migdałowych. Smażyć na rozgrzanej patelni, na oliwie z obu stron.