

# PIECZONY ŁOSOŚ W MARYNACIE Z MANGO I LIMONKI

## Składniki na 2 porcje:

- 2 filety z łososia (każdy po ok. 200 g)
- 4 łyżki sosu sojowego
- 4 łyżki przecieru z mango Purena
- 2 łyżki sosu Sriracha
- sok z połowy limonki
- 1 drobno posiekany ząbek czosnku
- kawałek posiekanego imbiru
- szczypta soli i świeżo mielonego pieprzu

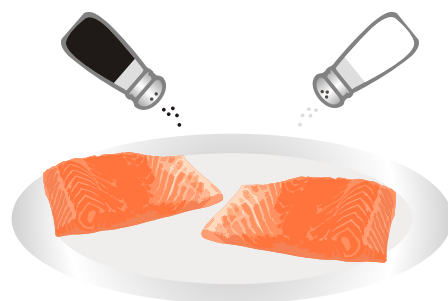
## Do podania:

- ryż jaśminowy
- cząstki limonki
- ulubiona surówka lub sałatka z kolorowych warzyw
- opcjonalnie papryczka chili



## SPOSÓB WYKONANIA:

1



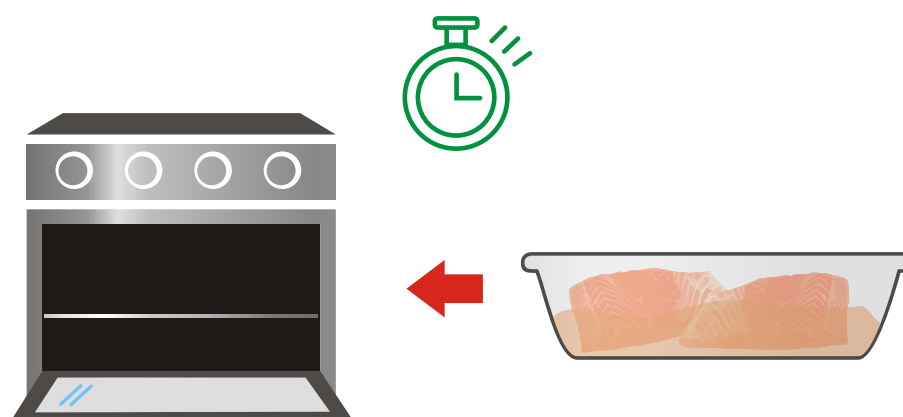
Filety łososia natrzeć pieprzem i solą.

2



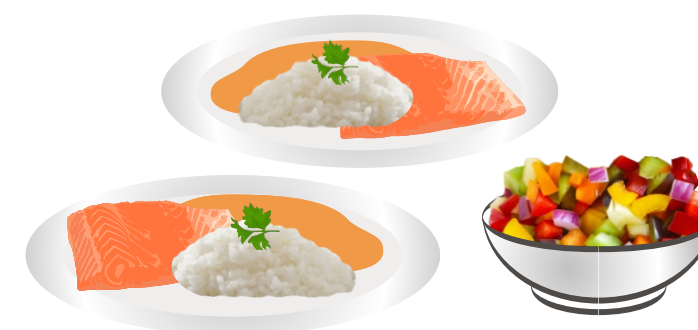
Wymieszać składniki marynaty i zanurzyć w niej łososia.

3



Łososia przełożyć do naczynia żaroodpornego i zapiekać ok. 10 min. w piekarniku rozgrzanym do 190°C.

4



Łososia serwuj z ryżem, cząstkami limonki oraz sałatką warzywną.

Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.  
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.