

Łosoś pieczony w miodowym sosie

Łosoś w miodowo-musztardowej glazurze

Delikatny łosoś w aromatycznej glazurze miodowo-musztardowej to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Soczyste filety otulone słodko-pikantnym sosem nabierają wyjątkowego charakteru dzięki starannie dobranym przyprawom. Czarny pieprz z Wietnamu Knorr dodaje wyrazistości, a kanadyjska gorczyca wprowadza subtelny ostrość, która idealnie komponuje się z naturalną słodyczą miodu.

Dla kogo?

Danie doskonale sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i elegancką kolację. Jest lekkie, pełne wartości odżywczych i przypadnie do gustu osobom dbającym o zdrowe odżywianie. Łosoś bogaty w kwasy omega-3 w połączeniu z naturalnymi składnikami sosu tworzy posiłek, który jest nie tylko smaczny, ale i zdrowy.

Na jaką okazję?

To idealna propozycja na romantyczną kolację we dwoje, niedzielny obiad rodzinny czy spotkanie z przyjaciółmi. Mimo swojej wykwintności, danie jest proste w przygotowaniu, co czyni je doskonałym wyborem nawet na szybki wieczorny posiłek w środku tygodnia.

Czy wiesz, że?

Łosoś pieczony w miodzie zyskuje wyjątkową chrupkość na zewnątrz, zachowując jednocześnie soczystość wewnątrz. Sekret tkwi w odpowiedniej temperaturze pieczenia – 190°C to idealna wartość, która pozwala składnikom sosu karmelizować się na powierzchni ryby, tworząc apetyczną glazurę.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić smak sosu dodając odrobinę soku z cytryny lub pomarańczy. Świetnym dodatkiem będą również świeże zioła – oprócz koperku sprawdzi się rozmaryn lub tymianek. Danie podawaj z pieczonymi warzywami lub lekką sałatką z rukoli.