



Tekst i zdjęcie: **Kamyk** - Kuchcik (40)

Ceviche z łososia

Świeże i orzeźwiające danie. Można podawać jako dodatek do dań bądź samodzielnie jako przystawkę.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: więcej

na grilla

Składniki:

- łosoś , 500 g
- korzeń imbiru, 3 szt.
- chilli, 3 szt.
- sok limonowy, 150 ml
- sól, 0 szczypta
- cebula, 1 szt.
- kolendra, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Łososia należy pokroić w drobną kostkę, zalać sokiem z limonki tak aby łosoś był cały zakryty. Dodać posiekane chilli oraz imbir. Posypać delikatnie solą i odstawić na 2 godziny. Czerwoną cebulę pokroić w drobne piórka i zalać sokiem z limonki, również odstawić na 2 godziny. Po tym czasie łososia dobrze odsączyć z soku, posypać posiekaną kolendrą i udekorować cebulą wyjęta z marynaty limonkowej. Można podawać ze świeżym chlebem.

