ЛОГОТИП Products О нас Авторизация

0T0B/1M 1/3 TOIO UTO есть под рукой. BETA



Рецепты блюд из того, что есть под рукой.

- *Рецепт лосося с имбирём и лимоном.
- *Рецепт лангустинов на гриле с имбирно-чесночным соусом.
- *Рецепт Пиццы «Людовик XIII».
- *Рецепт Дубайского Шоколада.
- *Рецепт Королевсчкого краба, запечёного под пармезаном.
- *Рецепт "Праздник королевского краба".



Рецепт лосося с имбирём и лимоном.

```
Ингредиенты:
```

```
лосось — 500 г;
имбирь (натёртый) — 1 ст. л.;
сок лимонный — 2 ст. л.;
соевый соус — 2 ст. л.;
чеснок (измельчённый) — 2 зуб.;
масло растительное (можно кунжутное) — 2 ст. л.;
перец красный жгучий (хлопья) — 1 ч. л..
```

Приготовление:

Приготовить маринад: смешать имбирь, соевый соус, сок лимона, чеснок, растительное масло, красный перец. Нарезать лосось порционными кусками. Замариновать рыбу в маринаде на час, время от времени переворачивать кусочки, чтобы она вся пропиталась маринадом.

Переложить рыбу в форму для запекания, залить маринадом и запекать в разогретой до 180 градусов духовке 10–15 минут. Рыбу украсить лимоном, полить образовавшимся соком.



Отзывы

Рецепт лангустинов на гриле с имбирно-чесночным соусом.

Ингредиенты:

 на 0,5 кг лангустинов — сок 1/2 лимона, 2 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки соевого соуса, 2 зубчика чеснока, небольшой корень имбиря, соль и острый перец по вкусу.

Приготовление:

Чеснок почистить и раздавить в миску, имбирь натереть на тёрке.

Добавить соевый соус, растительное масло, выдавить сок из половины лимона. Немного посолить, добавить острый перец и хорошо размешать.

Положить лангустинов в маринад, обвалять их со всех сторон и оставить на час в прохладном месте. Несколько раз за это время перемешивать лангустинов с маринадом.

Обжарить лангустинов с каждой стороны по 3 минуты. Готовых лангустинов подавать как закуску к пиву или как самостоятельное блюдо с каким-нибудь острым соусом и нарезанным оставшимся лимоном.



Отзывы

Личный кабинет

В гланое меню

Отзывы

Авторизация

войти

ЗАРЕГЕСТРИРОВАТЬСЯ

Отзывы

Пример отзыва

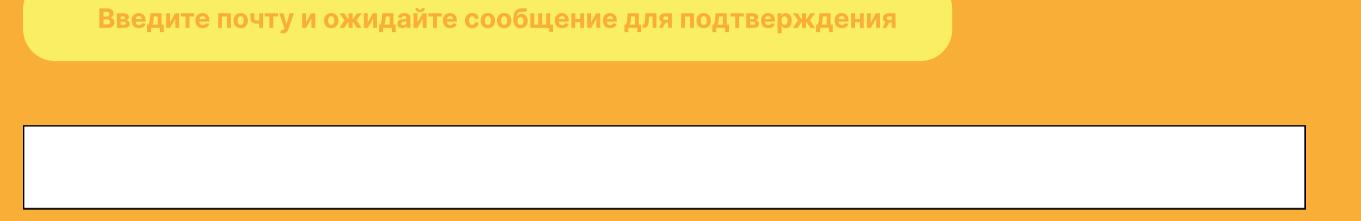
Второй пример отзыва

Авторизация

Введите почту.

Введите пороль

Восстановление пароля



Спасибо, что скачали это приложение.

