

Ryba po syczuańsku

Autor: **Kobi**Przepisów: **51** Ocena: **558**

1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- sos kebab gyros ostry
- dorada lub inna ryba morska
- trzy kolory papryczek chili
- Czosnek
- Gorczyca
- Pieczarki
- pieprz syczuański
- Sól
- sos sojow
- Olej roślinny
- czarny sezam
- bazylija tajska
- Kolendra
- Mięta
- kiełki mizuny

Sposób przygotowania:

- 1 Siekamy papryczki chili, zioła i czosnek i nadziewamy tym naciętą na skórze rybę. Smażymy rybę na oleju i podlewamy sosem sojowym, dodajemy pieczarki, gorczyce i pieprz syczuański. Na talerz wykładamy sos. Następnie rybę. Posypujemy czarnym sezamem i posiekaną chili. Dekorujemy kiełkami i ziołami.

Twoje notatki do przepisu: