



## ŁOSOŚ PO TAJSKU

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

### SKŁADNIKI:

MOWI Łosoś Express Tajski – 1 opakowanie  
ogórek – ½ sztuki (pokrojony w cienkie paski)  
marchew – 1 sztuka (pokrojona w cienkie paski)  
olej – 1 łyżka  
czosnek – 1 ząbek (posiekany)  
imbir – ½ łyżeczki (posiekany)  
grzyby mun – 1 łyżka (posiekane i ugotowane)  
olej sezamowy – 1 łyżka  
sezam – 1 łyżka  
sos sojowy – 1 łyżka  
kolendra – kilka listków (do dekoracji)  
limonka – ¼ sztuki (sok)



Norweski łosoś po tajsku z makaronem z marchewki i ogórka. Danie zaiste rewolucyjne w każdym calu. Zdrowe, skandynawskie i jednocześnie orientalne.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Czosnek i imbir smażymy z posiekanymi grzybami mun. Smażymy na oleju by nie było wątpliwości. Tu nie ma żadnej rewolucji. Choć może sam fakt dodania grzybów mun do łososa jest jednak trochę rewolucyjny...
2. Marchewkę i ogórka obieramy obieraczką na cienkie, podobne do makaronu kawałki, a następnie...
3. ... wrzucamy na patelnię. Najpierw marchewkę, a ogórka po drobnej chwili, by nie był za miękki. W końcu nasze warzywa mają wyglądać jak kolorowy makaron ugotowany al dente, a nie jedzenie dla dzieci ze ściązka. Nie to że mamy coś przeciwko dzieciom. Albo ściązkom. Ale, wracając do przepisu...
4. Warzywa można też przygotować za pomocą spiralizera czyli maszynki do szatkowania warzyw albo za pomocą obieraczki do warzyw z ostrzem do julienne. Pomyślmy jak rewolucyjnie będzie to brzmiało, kiedy będziemy podawać przepis naszym gościom. Albo teściowej. Nie to, że mamy coś przeciwko gościom. Albo teściowej. Ale, wracając znów do przepisu...
5. Dodajemy sos sojowy i smażymy chwilę.
6. Posypujemy sezamem, dekorujemy kolendrą i delikatnie skrapiamy olejem sezamowym oraz sokiem z limonki. Czy to łosoś po tajsku z makaronem z marchewki i ogórka?
7. MOWI Łosoś Express po Tajsku przygotowujemy zgodnie z przepisem podanym na opakowaniu, czyli podgrzewamy kilka minut w rozgrzanym do 180°C piekarniku albo 2,5 minuty w kuchence mikrofalowej nastawionej na 600 W.
8. Wykładamy wszystko na talerz. Nasz rewolucyjnie smakujący łosoś po tajsku z makaronem z marchewki i ogórka jest gotowy! *Jubel!*



PRZEPIS Z TAK  
DOBREGO ŁOSOSIA  
MOŻE SIĘ TYLKO  
I WYŁĄCZNIE UDAĆ.