

## Ryba po chińsku na parze - przepis Eweliny

### Składniki :

1. - 4 filety z łososia
2. - 2 duże marchewki
3. - 2 łydgi selera naciowego
4. - 1 por (średni)
5. - 1 łyżeczka imbiru
6. - 1 łyżeczka Chili
7. - 6 - 8 łyżek sosu sojowego
8. - po 4 łyżki oleju rzepakowego i sezamowego

### Sposób przyrządzenia:

Filety umyć, wysuszyć, ułożyć na durszlaku (do garnka nalać wody i na to położyć durszlak z filedami).

Warzywa pokroić w drobne słupki. Wymieszać z przyprawami i ułożyć na rybie, polać sosem sojowym. Przykryć i gotować ok. 10 min. od momentu wrzenia wody .

Potrawę wyjąć i polać mieszanką zrobioną z oleju rzepakowego i sezamowego - Uwaga ! będzie słyszeć dźwięk strzelania w potrawie.