

Слабосоленый лосось с огурцом



0 ч 15 мин



1 порции



9 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	0 Ккал
Белки:	0.0 грамм
Жиры:	0.0 грамм
Углеводы:	0.0 грамм

Ингредиенты

Категории: [Закуски](#)

Ингредиент	Кол-во
Лосось	200 г
Оливковое масло	по вкусу
Черные кунжутные семечки	по вкусу
Огурцы	70 г
Сок лайма	по вкусу
Салат корн	по вкусу
Взбитые сливки	50 мл
Консервированный хрен	30 г
Крупная морская соль	по вкусу

Инструкция

1. Разделать лосось, засыпать крупной морской солью со всех сторон и оставить на 4 часа.
2. Очистить лосось от соли. Поставить в холодильник на 2 часа.
Нарезать лосось и огурец ломтиками.
3. Смешать сливки с хреном.
4. Выложить лосось и огурец на тарелку. В центр выложить соус.
Украсить салатом, кунжутом и водорослями. Сбрызнуть оливковым маслом и соком лайма.