

Севиче из лосося

Сложность: **легко**



В инструкции

1 порция

Время приготовления

10 минут

Масса нетто

250 гр.

Пищевая ценность на 100 гр. продукта

белки 8 гр.

жиры 14,6 гр.

углеводы 3,3 гр.

калории 176 Ккал.

Состав набора:



Лосось охлажденный



Масло оливковое



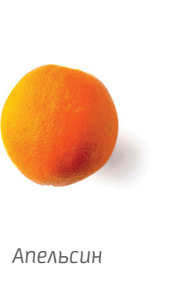
Зелень кинзы



Томаты черри



Лук репчатый красный



Апельсин



Лайм



Лук зеленый

Инвентарь для приготовления:

- разделочная доска
- емкость для смешивания
- ложка
- нож

Дополнительные ингредиенты:

- соль
- перец черный

Кинза Маркет



Посмотрите
видеоинструкцию на сайте
kinzmarket.ru

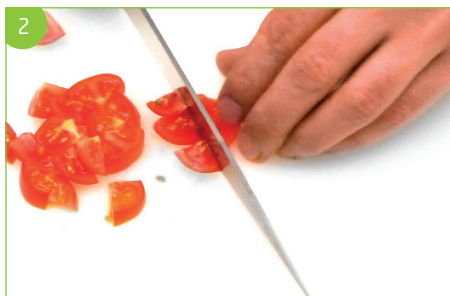


Поднесите смартфон к QR коду
уместив весь квадрат кода
в камеру, произойдет
считывание кода.

Инструкция по приготовлению



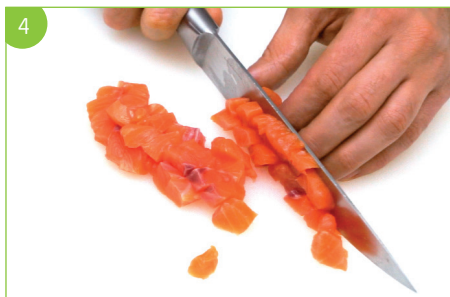
1. Красный репчатый лук нарежьте перьями.



2. Томаты черри нарежьте крупным кубиком.



3. Нарежьте перья зеленого лука по диагонали примерно через 2 сантиметра. Этот лук нужен для украшения блюда.



4. Лосось нарежьте крупными кубиками.



5. Выберите несколько веточек кинзы для украшения блюда. Оставшуюся кинзу мелко нашинкуйте.



6. В емкость положите нарезанные ингредиенты: лосось, красный лук, кинзу и томаты черри. Выжмите в эту же емкость сок из лайма и апельсина. Приправьте солью, влейте половину оливкового масла и аккуратно перемешайте все ингредиенты.



7. На тарелку равномерно по всей поверхности выложите перемешанные ингредиенты. Из емкости для смешивания полейте севиче образовавшимся соком и второй половиной оливкового масла. Украсьте блюдо отложенными веточками кинзы и зеленым луком. Приправьте свежемолотым черным перцем.

Наслаждайтесь!