



Ryba po azjatycku gotowana na parze

 2 porcje

 25 minut

Składniki

- 2 szalotki, posiekane
- 300 g świeżych filetów z białej ryby
- 2 cm kawałek świeżego imbiru, obrany i starty na tarce
- 2 łyżki sosu sojowego
- Sól do przyprawiania
- 500 ml wody

Przygotowanie

1

Przygotuj dodatkowe naczynie, włóż do niego szalotki, rybę, starty imbir i sos sojowy, wymieszaj.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Wlej 500 ml wody.

4

Postaw parowar na kielichu do gotowania, włóż do parowaru przygotowaną rybę, przykryj pokrywą parowaru.

5

Gotuj na parze.

6

Gotowe do podania! Smacznego!