

Lašiša

Lašiškai pagaminti jums reikės:

- Lašišos
- Krapų
- Druskos
- Pipirų
- Citrinos
- Vandens
- Keptų voveraičių

1. Nuplaukite lašišą iš visų pusių. Nuplautą lašišą apibarstykite pipirais ir druska.
2. Įdėkite lašišą į garpuodį 15min.
3. Kol laukiate, paimkite citriną ir perpjaukite ją per pusę. Išspauskite sulčių.
4. Kai lašiša išvirė, užpilkite citriną ant lašišos. Tada ištraukite lašišą iš garpuodžio.
5. Lėkštėje užberkite krapų ir voveraičių, mėgaukitės savo gaminiu!

Šį patiekalą valgė Žygimanto Augusto pasiuntiniai

Aidas K. 7b

