



# CZARNY MAKARON Z PIECZONYM ŁOSOSIEM Z MUSEM Z PORA I GROSZKU

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŁATWY**

## SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 2 szt.  
skórka z cytryny – 1 łyżeczka  
czarny makaron – 200 g  
ząbek czosnku  
por – ¼ sztuki  
grozdek – kubek  
mięta – kilkanaście listków  
śmietanka – 200 ml  
chorizo – 100 g  
oliwa – 2 łyżki  
sól, pieprz



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zaczniemy od wyjęcia głębokiej miski i wiania do niej oliwy. Wsypujemy łyżkę kolorowego pieprzu, startą skórkę cytryny i wszystko dokładnie mieszamy.
2. Wyjmujemy 2 sztuki przepysznej porcji surowego łososa MOWI i delikatnie obtaczamy je we wcześniej zrobionej marynacie. Umieszczamy w naczyniu żaroodpornym i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 10 minut.
3. W międzyczasie wlewamy do nagrzanego garnka łyżkę oliwy, dodajemy ¼ posiekanego pora i kubek groszku, po czym wlewamy 200 gramów śmietany. Wszystko zgrabnie mieszamy i posypujemy solą i pieprzem do smaku. Wsypujemy kilkanaście poszarpanych listków mięty i całość blendujemy. Mus jest już gotowy – odstawiamy go na bok.
4. Czas zająć się czarnym makaronem. Wrzącą wodę solimy i wrzucamy 200 gramów czarnego makaronu. Gotujemy do miękkości i odcedzamy.
5. Aby podkreślić delikatny smak MOWI innym, unikalnym smakiem, na osobnej patelni przygotowujemy chorizo. Patelnię rozgrzewamy i wrzucamy na nią 100 gramów pokrojonego chorizo, pozwalamy mu się chwilę podsmażyć, a następnie dodajemy pokrojony na cienkie plasterki ząbek czosnku. Z chorizo wytopi się nasycony kolorem olej, który idealnie połączy się ze smakiem MOWI.
6. Czy wszystko się już ładnie zarumieniło? Jeżeli tak, możemy zdjąć patelnię z gazu.
7. Pamiętajcie, że jemy także oczami. Aby nasycić się nie tylko smakiem, ale i wyglądem potrawy polecamy, by zielony mus stał się jej podstawą, a dopiero na nim znalazł się niesamowity, czarny makaron, pokryty chorizo z czosnkiem. A na tym wszystkim, na samym szczycie – dobro z piekarnika – łosoś MOWI.
8. Czarny makaron z pieczonym łososiem gotowy! Bon Appétit !



WYBRALIŚMY TE  
KAWAŁKI ŁOSOSIA  
SPECJALNIE DLA  
CIEBIE. PODPISANO:  
NORWESCY RYBACY.