



ŁOSOŚ PIECZONY W PAPILOCIE Z WARZYWAMI

czas przygotowania
40 MIN.

liczba porcji
4

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 2 szt. – 2 opakowania

marchew – 100 g

seler – 100 g

masło – 100 g

por – 1 sztuka (mały)

koperek – 1 pęczek

cytryna

sól, pieprz



Ryba w papilotach – ta nazwa nie brzmi specjalnie apetycznie ale to zmyłka, na którą nabiorą się tylko początkujący kucharze. Pierwsze skojarzenia związane z łososiem w papilotach wiodą nas ku domowemu zaciszu – totalnemu relaksowi, beztrosce i wolno płynącemu czasowi. I tak właśnie smakuje danie, na które przepis chcemy Wam przedstawić. Łosoś pieczony oczaruje Was smakiem, wyglądem i prostotą wykonania. Zatem – sztuce w dłoń i zapraszamy do blatu roboczego!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ryba w papilotach na początek potrzebuje... papilotów. Dlatego bierzemy warzywa, myjemy je w bieżącej wodzie w sposób niewzbudzający wątpliwości i trzemy na tarce z grubymi oczkami. To dobry początek przygotowywania naszego dania.
2. Kiedy starliśmy już warzywa zaczynamy krojenie – w tym przypadku nożem traktujemy pora i dzielimy go na plastry. Nie powinno to zająć zbyt wiele czasu...
3. Zostawiamy tarkę, zostawiamy nóż i sięgamy po patelnię. Na niej rozgrzewamy masło i dodajemy papiloty – czyli starte przed chwilą warzywa, które wyglądają teraz jak długie, cienkie paski.
4. Smażymy je tak, aby nabrały ciepła i doprawiamy do smaku, na końcu dodając pokrojony koper (nie wspominaliśmy o tym wcześniej, ale to przecież chwila moment i gotowe). Kiedy warzywa będą gotowe przechodzimy do następnego etapu. Łosoś w papilotach potrzebuje...
5. Nie, nie – jeszcze nie łososa MÓWI tylko kawałków pergaminu. Dopiero na nich kładziemy rybę. Na niej kładziemy usmażone warzywa. Na usmażonych warzywach plaster cytryny. Na plasterze cytryny... już nic nie kładziemy. Jest łosoś pieczony, są papiloty, zaraz będzie ryba w papilotach!
6. Naszą piramidę zawijamy szczelnie pergaminem i pieczemy w piecu rozgrzanym do 170°C. 12 minut wystarczy, aby łosoś w papilotach mógł cieszyć nas smakiem.
7. Wyjmujemy go na talerz i dopiero na talerzu rozpinamy pergamin. Sycimy wzrok widokiem, nastrajamy podniebienie na ucztę i... Gotowe, można wołać domowników!



NIE MUSISZ JECHAĆ
DO NORWEGII, **BY**
SPRÓBOWAĆ TAK
PYSZNEGO ŁOSOSIA.