



SZASZŁYKI Z ŁOSOSIEM, GNOCCHI, POMIDORKAMI CHERRY I PESTO

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
4

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja
2 szt. – 1 opakowanie
gnocchi naturalne – 200 g
pomidorki cherry – 200 g
pesto – 2 łyżki (gotowe lub
własnej roboty)
sól, pieprz

Pesto

bazylija – 1 mała doniczka,
orzeszki piniowe – 1 łyżeczka
oliwa – 2 łyżki
parmezan – 1 łyżeczka
pecorino – 1 łyżeczka
czosnek – 1/2 ząbka
skórka z cytryny – 1/4
łyżeczki
sól, pieprz



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jeśli używasz gotowego pesto, to przejdź do punktu trzeciego. A dlaczego warto robić pesto samemu? Przede wszystkim to niepowtarzalna okazja, żeby móc powiedzieć *my pesto is the besto*. Poza tym to nic trudnego.
2. Cała tajemnica idealnego pesto tkwi w jego składnikach. Jeśli zdobędziesz wszystkie, to wystarczy je zmiksować w blenderze lub rozgnieść w moździerzu i będzie pyszne. Zasada jest prosta – dobre składniki to dobre pesto. (Złe składniki to niezapowiedziana kontrola z włoskiego Ministerstwa Pesto.)
3. Gnocchi, czyli włoskie kopytka z importu, ugotuj zgodnie z instrukcjami producenta. Jeśli to Ty jesteś ich producentem, to pewnie wiesz, że wystarczą 2-3 minuty. Ugotowane wypłyną na powierzchnię wody (zupełnie jak kopytka).
4. Rybę trzeba oczyścić ze skóry. Najłatwiej będzie położyć ją na desce skórą do dołu i przeciągnąć nóż tuż przy przy skórze, równoległe do deski. Drugą ręką delikatnie dociskaj rybę od góry, cały czas uważając na palce.
5. Oczyszczonego ze skóry łososa pokrój w poprzek na kilka kawałków. Z jednej porcji powinno ich wyjść około 5. Natrzyj je solą i pieprzem. Pamiętaj, że szaszłyki z łososiem z grilla będą wyglądały super apetycznie, jeśli wszystkie składniki będą podobnej wielkości.
6. Przed Tobą kolejna tajemnica grillowanych szaszłyków. Przed grillowaniem należy namoczyć patyczki w wodzie, przez około 10 minut. Dlaczego? To proste – dzięki temu nie będą się łamać w trakcie jedzenia!
7. Na wymoczone patyczki nabij przemienne rybę, pomidorki cherry, gnocchi. Grilluj kilka minut z dwóch stron, dopóki składniki nie zaczną wyglądać na zgrillowane.
8. Gotowy łosoś powinien być sprężysty i kruchy – możesz sprawdzić, czy tak jest, delikatnie naciskając rybę tylną stroną widelca. Łosoś powinien też swobodnie odchodzić od grilla – jeśli się przykleja, daj mu jeszcze chwilę.
9. Szaszłyki z łososiem z grilla będą świetnie smakować z domowym pesto. Jeżeli masz fantazję, udekoruj je świeżymi ziołami. Smacznego!



KTO BARDZIEJ KOCHA
NATURĘ...? TURYŚCI,
NATURYŚCI CZY
NORWESCY RYBACY?