



KANAPKI Z ŁOSOSIEM I MARMOLADĄ Z CZERWONEJ CEBULI

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
4

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na zimno – 6 plastrów
chleb żytni – 2-3 kromki
nasturcja – kilka liści
pikle z rzodkiewki
Marmolada z cebuli
czerwona cebula – 2 sztuki (pokrojona w piórka)
olej – 1 łyżka
ocet winny biały – 3 łyżki
cukier – 1 łyżeczka
żurawina suszona – 1 łyżka
tymianek – kilkanaście listków
sól, pieprz



Zaraz, zaraz, czy na kanapki z łososiem naprawdę potrzebny jest przepis? To zależy czy chcecie, żeby łosoś na pieczywie prezentował się po królewsku, smakował po cesarsku i generalnie rządził, twardą pletwą. A właśnie tak będzie, kiedy na żytnim chlebie wyląduje MOWI ze swoją świtą. Tym razem towarzyszyć będzie mu nasza autorska i jakże dostojna marmolada z czerwonej cebuli oraz szlachetne (i jadalne) liście nasturcji. Pycha!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zaczniemy od przygotowania marmolady z cebuli, bo to ona budzi najwięcej pytań. Odpowiedź jest jedna – taka marmolada to nic trudnego. Na dobry początek wystarczy pokroić cebulę w piórka.
2. Gotowe? W takim razie rozgrzewamy na patelni łyżkę oleju. Wrzucamy pokrojoną cebulę i smażymy, aż będzie szklista. Uważajcie, żeby ogień nie był za duży, cebulę łatwo spalić. Dla bezpieczeństwa warto raz na jakiś czas zamieszać.
3. Jak udało nam się wcześniej ustalić, szklista cebula to usmażona cebula. Jeśli osiągnęliśmy ten stan, to możemy dorzucić na patelnię pozostałe składniki marmolady. Smażymy je jeszcze kilka chwil, cały czas mieszając.
4. Marmoladę przekładamy do miski, doprawiamy solą i pieprzem, ponownie mieszamy i pozostawiamy na jakiś czas, aż ostygnie. Wierście lub nie, ale marmolada jest już gotowa. Tego smaku nie powstydziliby się żaden nadworny kucharz, a przepis jest całkiem prosty i zupełnie domowy.
5. Czas na oficjalną część naszej ceremonii smaku. Łosoś na pieczywie skradnie Wasze serca, ale zanim to nastąpi, zapewnimy mu godne miejsce. Na żytnim chlebie wysokiej jakości umieszczamy marmoladę z cebuli czerwonej niczym królewskie szaty.
6. Na marmoladzie układamy pikle. Na piklach łososia. Wygląda tak pięknie i dostojnie, że z radości chcemy go obsypać kwiatami. Świetnie się składa, bo akurat dysponujemy nasturcją. Być może zapytacie teraz, czy liście kwiatów to także kwiaty? A czy nasza marmolada z cebuli to naprawdę marmolada? – odpowiemy.
7. Ten przepis to bajka. A morał tej bajki MOWI nam, że czasami (nie)zwykły łosoś na pieczywie także może być królewską ucztą smaków! Lepiej już nie będzie. Smacznego!

