



ŁOSOŚ WĘDZONY Z SOSEM Z PIWA, PATATAS BRAVAS I GRUSZKĄ Z GRILLA

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na zimno – 4 plastry
ciemne piwo typu porter – 200 ml
miód gryczany – 1 łyżeczka
gruszka – 1 sztuka
czerwona cebula – ¼ sztuki
tymianek – 1 gałązka
ocet balsamiczny – 1 łyżeczka
cukier – 1 łyżeczka
papryczki padron – kilka sztuk
ziemniaki – 2 sztuki
mini-korniszony – kilka sztuk
papryka wędzona – ½ łyżeczki
sól gruboziarnista – szczypta
olej do smażenia



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zaczynamy od pozornie prostej czynności, czyli pokrojenia cebuli w kostkę. Pozornie, bo z powodu łzawych scen, nie należy ona do przyjemnych momentów naszych kulinarnych spotkań. Pamiętajcie jednak, że w MOWI zależy nam na tym, aby gotowanie sprawiało Wam przyjemność, dlatego dzielimy się z Wami sposobem, który nie dość, że zapobiega cebulowym łzom, to jeszcze dostarcza niemałej zabawy. Wystarczy, że przed krojeniem założycie... maskę do nurkowania, która ochroni Wasze oczy i nos przed drażniącymi oparami cebuli. Pamiętajcie też, aby zrobić w niej pamiątkowe zdjęcie i podzielić się nim w internecie.
2. Pokrojoną cebulę smażymy na niewielkiej ilości oleju, dodajemy piwo, miód gryczany i wszystko gotujemy do uzyskania gęstego sosu. Kiedy sos piwny jest wystarczająco gęsty, doprawiamy go pieprzem i solą, a następnie miksujemy, aby nabrał aksamitnej konsystencji.
3. Jako kolejna pod nóż idzie gruszka, którą obieramy ze skórki, kroimy wzdłuż i usuwamy z niej nasiona. Z octu balsamicznego, cukru i posiekanego tymianku przygotowujemy dressing, którym smarujemy gruszkę, a następnie ją grillujemy – uważając, aby nie poszła z dymem.
4. Pora się przekonać jak zrobić patatas bravas, czyli hiszpańską wersję najpopularniejszych polskich warzyw – ziemniaków! Ziemniaki myjemy, osuszamy i kroimy w średnią kostkę (2×2 cm), smażymy na rozgrzanym oleju aż będą rumiane, odcedzamy, oprószamy wędzoną papryką z solą i cieszymy się gotowymi patatas bravas!
5. Na koniec przyrządzamy jeszcze hiszpańskie koleżanki patatas bravas, czyli papryczki padron. Papryczki padron wystarczy usmażyć na oleju, aż ich skórka nabierze lekkiej chrupkości, a następnie wymieszać je z solą gruboziarnistą. O! i cała tajemnica tej hiszpańsko brzmiącej nazwy!
6. Pozostaje już tylko lekcja kompozycji: zgodnie z pierwszeństwem przysługującym szlachetnie wyłowionym – na talerz trafiają najpierw wędzony łosoś MOWI i sos piwny. Następnie obok nich lądują patatas bravas, grillowana gruszka i papryczki padron. Jeżeli chodzi o kolejność spożywania tych specjałów – zdajemy się na Wasze gusta. W tym temacie nie obowiązują już żadne etykiety.



CZY WIECIE, DLACZEGO
NORWEGIA TO
NAJSZCZĘŚLIWSZY KRAJ
NA ZIEMI? TEN PRZEPIS
WAM NA TO ODPOWIE.