



## MAŁŻE ZAPIEKANE Z ŁOSOSIEM PODANE Z MIODOWYM DRESSINGIEM

czas przygotowania  
**20 MIN.**

liczba porcji  
**4**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

### SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łośoś wędzony na zimno – 6 plastrów

olej – 1 łyżka

małże św. Jakuba (inaczej – przegrzebki) – 4 sztuki

maliny – kilka sztuk (do dekoracji)

mięta – kilka listków (do dekoracji)

sól, pieprz

#### **Dressing**

miód – 1 łyżka

syrop klonowy – 2 łyżki

rozmaryn – 1 gałązka (posiekany bez łożdgi)

limonka – 1 łyżeczka (sok)



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Małże św. Jakuba wrzucamy na średnio rozgrzaną patelnię z olejem i smażymy z dwóch stron. Musimy wykazać się refleksem, bo małżom wystarczy pół minuty smażenia z każdej strony. Jeśli je przeciągniemy, mogą stać się gumowe.
2. Usmażone małże doprawiamy odrobiną soli i pieprzu. Następnie zawijamy je w plasterki łososa. W razie potrzeby docinamy wcześniej plasterki łososa do szerokości małży.
3. Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 180 stopni Celsjusza i zapiekamy około 1 minuty. Tak tak, dobrze widzicie – jednej minuty. Mówiliśmy od początku, że wystarczy kilka chwili i podamy małże zapiekane z łososiem.
4. W małym naczyniu mieszamy łyżkę miodu, dwie łyżki syropu klonowego, posiekaną gałązkę rozmarynu i łyżeczkę świeżego soku z limonki. Powstała aromatyczna mikstura to dressing, który doskonale komponując się z owocami morza nada przyjemnego twistu daniu.
5. Nie zostało nam już nic innego, jak połać małże zapiekane z łososiem dressingiem i udekorować je malinami i miętą. Tak, już gotowe! Smacznego! Czy spodziewaliście się, że tak wykwintne danie może być gotowe w tak krótkim czasie? Z MOWI wszystko jest możliwe.

Łosoś bryluje tak samo chętnie w morzach i oceanach, jak w rzekach, strumieniach i potokach. Właśnie dlatego świetnie dogaduje się z większością owoców morza i doskonale prezentuje się w ich towarzystwie. Kolekcję morskich opowieści o łososiu i jego towarzyszach znajdziecie w przepisach na stronie internetowej MOWI. Z nimi łosoś wraz ze swoimi towarzyszami zagościć może na Waszej kolacji w postaci wielu różnych niezwykle wykwintnych dań. Zaproście go na swój stół i zaskoczcie swoich bliskich odrobiną luksusu.



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