



PRAŻYŃKI KREWETKOWE Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM

czas przygotowania
15 MIN.

liczba porcji
6

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś
wędzony na zimno – 2 x 6
plastrów
prążynki krewetkowe
– (kilkanaście sztuk)
owoc granatu – ziarenka
z ok. ¼ – ½ owocu
szczypiorek – 1 łyżka
(posiekany)

kolendra – 1 łyżka (posiekana)
awokado – 1 sztuka
czerwona cebula – 1 łyżka
prażony biały sezam – 1 łyżka
czarny kawior tobikko, bądź
inny ulubiony – 2-3 łyżeczki
cytryna – 1 sztuka (sok)
olej do smażenia



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W garnku lub na głębokiej patelni podgrzewamy olej i smażymy prażynki krewetkowe. Siadając przy stole opowiadamy prawie mrozące krew w żyłach historie o przygotowaniu prażynek, ale wspominamy, jak pięknie się rozwijały.
2. W opcji numer dwa – wyjmujemy z paczki gotowe prażynki, ale przy stole opowiadamy wszystkim jak trudno było je usmażyć.
3. Jeśli smażyliśmy prażynki, warto odsączyć je z oleju na ręczniku papierowym. Jeżeli wyjęliśmy je z paczki – można położyć je na talerzu i po prostu popatrzeć jak leżą...
4. Prażymy sezam na patelni, rozkoszując się jego delikatnym zapachem – do lekkiego przyrumienienia.
5. Siekamy czerwoną cebulę, szczypiorek i kolendrę – bardzo drobno.
6. Teraz zajmujemy się owocami – wyciskamy sok z cytryny i łuskamy ziarenka granatu
7. Połowę łososia siekamy jak na tatara, skrapiamy cytryną, a następnie mieszamy z podprażonym sezamem, posiekanym szczypiorkiem, kolendrą i czerwoną cebulą, powstrzymując się skutecznie, by zaraz po wymieszaniu natychmiast go nie zjeść.
8. Drugą połowę łososia kroimy na niewielkie kawałki, którymi potem udekorujemy prażynki krewetkowe z łososiem. Dopasujcie wielkość kawałków do wielkości prażynek. Warto w tym miejscu przypomnieć, że MOWI jest delikatny, więc niezmiernie łatwo jest go podzielić na mniejsze części, po prostu delikatnie go krojąc lub rozdzielając.
9. Awokado kroimy w cienkie plastry.
10. Prażynki krewetkowe z łososiem mają swój określony porządek: układamy na nich po kolei: wcześniej przygotowaną mieszankę z posiekanym łososiem a potem plastry awokado...
11. ...a na samym szczycie układamy niewielkie paski delikatnego łososia wędzonego MOWI.
12. Prawie na koniec zostawiamy rzecz najtrudniejszą i najbardziej pracočłonną – otwieramy słoiczek kawioru.
13. Fantazyjnie, albo na bogato, czyli tak, jak kto lubi, posypujemy czarnym kawioru i pestkami granatu. Smacznego!

