



SZASZŁYKI Z ŁOSOSIA

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja
– 2 szt. – 1 opakowanie
papryka chilli marynowana
– 3 sztuki
cebula czerwona – 3 sztuki
limonka – kilka plastrów
awokado – 1 sztuka
sól, pieprz

Sałatka z dressingiem
sałata – mieszanka 200 g
oliwa – 3 łyżki
syrop z agawy – 1 łyżka
musztarda dijon – 1 łyżeczka
cytryna – 1 łyżka (sok)
Sos z awokado
awokado – 1 sztuka
jogurt naturalny – 2 łyżki
limonka – 1 łyżka soku
kolendra – kilka listków



Szaszłyki to potrawa bardzo smaczna, prosta, efektowna i możliwa do zrobienia w każdym momencie, kiedy masz apetyt na łososia w nietypowej formie. Wiemy, że wielu osobom kojarzą się z sezonem grillowym w lato, zapachem dymu, plażą, jeziorem, lasem... Więc skoro jesteśmy przy zieleni, to proponujemy, by podawać je z sałatką i sosem z awokado. Wtedy mamy zieleni pod dostatkiem. Miejmy też w pamięci, że szaszłyki z łososia to takie danie pomiędzy obiadem, kolacją, a przekąską. Niezależnie więc, o jakiej porze dnia o nich zamarzysz, a posiadasz patelnię grillową lub piekarnik –myślisz i o rany, tak nagle? – już masz.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Łososia porcjujemy na dużą kostkę i nacieramy solą. Jeżeli kawałki będą za małe, rozpadną się, i nie udadzą się nam szaszłyki z łososia. Jeżeli będą za duże – łosoś wolniej się upiecze.
2. Kawałki łososia nabijamy na patyczki szaszłykowe naprzemiennie z papryczkami chilli (dla tych mniej odważnych – ze zwykłą papryką – bardziej odważni mogą przekładać łososia całymi papryczkami habanero), cebulą – najlepiej szalotką i limonką pokrojoną w plastry. Brzmi to jak szalony pomysł, ale uwierzcie – grillowana limonka jest baaardzo smaczna!
3. Pieczemy w piekarniku w temp. 180°C kilkanaście minut, lub smażymy na patelni grillowej lub na grillu – wtedy przekładamy w momencie, gdy łosoś sam zacznie “odchodzić” od rusztu – nie wcześniej!
4. Z oliwy, syropu agawy, musztardy i soku z cytryn robimy dressing i mieszamy ze swoją ulubioną mieszanką sałatkową – ten sos pasuje do wszystkiego!
5. Bierzemy się teraz za pyszny sos z awokado, miksując awokado, jogurt, sok z limonki i kolendrę do uzyskania jednolitej konsystencji.
6. Na koniec oczywiście doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
7. Sosem z awokado smarujemy szaszłyki z łososia – są gotowe! Smacznego!



WYBRALIŚMY TE
KAWAŁKI ŁOSOSIA
SPECJALNIE DLA
CIEBIE. **PODPISANO:**
NORWESCY RYBACY.