



SAŁATKA MAROKAŃSKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na zimno DOBRA PARA
Quinoa i Czarnuszka – komosa
komosa ryżowa ugotowana – ¼ kubka
kumin – ¼ łyżeczki
kolendra mielona – ¼ łyżeczki
czosnek – ½ ząbka
cytryna – ¼ sztuki
oliwa z pierwszego tłoczenia – 1 łyżka
oliwki zielone bez pestek – kilka sztuk
pistacje – 1 łyżka (posiekane)
migdały – 1 łyżka (posiekane)
mięta świeża – kilka listków
sól, pieprz



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Smażenie czosnku to łatwo sprawa, ale równie łatwo można przedobrzyć i go spalić. Dlatego rozgrzewamy oliwę na małym ogniu i podsmażamy chwilę czosnek – dopóki delikatnie się nie zarumieni. Razem z nim wrzucicie na patelnię kumin i kolendrę.
2. Aromat przypraw już zapowiada, w które rejony smaków właśnie się przenosimy... A my tymczasem dorzucamy na patelnię ugotowaną komosę ryżową i chwilę podgrzewamy, cały czas mieszając. Sałatka marokańska powoli wyłania się zza horyzontu.
3. Jeśli nigdy nie smażyliście cytryny, to uspokajamy, że śmiało można to robić. Szczególnie na potrzeby marokańskiej sałatki. Wrzucamy ją na suchą i rozgrzaną patelnię i smażymy dopóki wyraźnie się nie zarumieni z każdej strony. Niczym turysta w marokańskim słońcu.
4. Z oliwkami pójdzie wyjątkowo łatwo, bo wystarczy, że pokroimy je w plasterki. Wszystkie nasze kroki prowadzą nieuchronnie do powstania znakomitej sałatki z łososiem. Jesteśmy coraz bliżej.
5. Sięgamy po większe naczynie, bo zależy nam na swobodzie ruchów, i mieszamy w nim komosę, oliwki, posiekane pistacje i migdały.
6. Porcję wędzonego MOWI z quinoą dzielimy na mniejsze kawałki, albo zostawiamy w całości. To w jakim kształcie trafi na szczyt naszej sałaty marokańskiej zależy od Waszej wizji.
7. Wybieramy ulubiony głęboki talerz albo miskę, układamy zmieszane składniki, a w centralnym punkcie kompozycji umieszczamy łososia. Tak, żeby wyglądał dumnie i apetycznie. Posypujemy listkami mięty i podajemy ze smażoną cytryną. I już, sałatka marokańska gotowa. Smacznego!



**CZY WIESZ, ŻE
WIEMY, CO
TWÓJ OBIAD
JADŁ NA OBIAD?**