



SŁODKO-OSTRE KAWAŁKI ŁOSOSIA Z BEKONEM I SALSA

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
3

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 2 szt. - 1 opakowanie
cukier brązowy – 3 łyżki
płatki chilli – 1 łyżka
awokado – ½ sztuki
pomidor – 1 sztuka
limonka – ½ sztuki (sok)
szalotka – 1 mała sztuka (posiekana)
papryka chilli, jalapeno lub pepperoni – 1 łyżeczka (posiekane)
sól



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Świeżego łososa MOWI kroimy w kostkę średnich rozmiarów. Ich wielkość najlepiej dopasować tak, żeby odpowiadała jednemu kęsowi. W końcu nasi goście oczekują od idealnej przekąski z łososa nie tylko wyjątkowego smaku, ale też wygody.
2. Z brązowego cukru i płatków chilli przygotowujemy nietypową, słodko-ostrą mieszankę smaków. Łączymy przyprawy i obtaczamy w nich pokrojone kawałki łososa. Takie nieoczywiste połączenia to świetny sposób, żeby zachwycić jedzeniem nawet najbardziej wymagających.
3. Kawałki ryby, równomiernie otulone słodko-ostrym smakiem, zawijamy w plastry wędzonego boczku. Nabijamy je na patyczki do szaszłyków, żeby utrwalić tę precyzyjną konstrukcję.
4. Tak przygotowane, słodko-ostre kawałki łososa układamy w naczyniu żaroodpornym. Pieczemy je przez kilkanaście minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza. W tym czasie zabieramy się za salsę.
5. Awokado i pomidora kroimy w drobną kostkę, a szalotkę i chilli siekamy. W misce mieszamy pokrojone warzywa z sokiem z limonki i przyprawiamy solą do smaku. Idealna salsa do naszej przekąski z łososa jest gotowa!
6. Po około 15 minutach pieczenia słodko-ostre kawałki łososa powinny już być gotowe. Wyciągamy je z piekarnika i układamy na talerzu zarezerwowanym na specjalne okazje. Prezentują się naprawdę elegancko i zachwycają smakiem, dlatego w pełni zasługują na honorowe miejsce wśród przekąsek. Podajemy oczywiście z salsą. Smacznego!
7. Przygotowanie idealnej przekąski to podchwytliwy temat. Z założenia są małe, a z pozoru mniej istotne, niż danie główne. Bardzo często bywają natomiast odpowiedzialne za pierwsze wrażenie, które zrobimy na naszych gościach. Dlatego warto postawić na sprawdzone składniki, które zachwycają smakiem, wyglądem i jakością. A łosoś MOWI wygrywa te 3 kategorie bez większego wysiłku. Smacznego!



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