



SMAŻONY ŁOSOŚ Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI, SALSĄ VERDE I CHRZANEM

czas przygotowania
45 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja
2 szt.
masło klarowane – 2 łyżki
oliwa z oliwek – 2 łyżki
małe ziemniaki – kilka sztuk
czosnek – kilka ząbków
rozmaryn – kilka gałązek
sól, pieprz

Salsa verde
natka pietruszki – ½ pęczka
oliwa – 100 ml
estragon – ½ pęczka
chrzan – 2 łyżki
kapary – 1 łyżka
listki tymianku – 1 łyżka
szalotka – 1 łyżeczka
czosnek – 1 ząbek
ocet winny – 1 łyżeczka
sól, pieprz



Na początek zabawimy się jak imprezowy DJ, czyli zmiksujemy ze sobą rozmaite składniki. Podobnie jak u DJa, naszym celem będzie uzyskanie poklasku i zadowolenia osób, które będą podziwiały efekty naszej pracy, jednak w odróżnieniu od DJa nie będziemy używać komputera ani winyli, tylko łączyć ze zdrowe i naturalne składniki:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Verde to po portugalsku zielony i taki właśnie kolor będzie miała nasza ziołowa salsa. Sięgnijcie zatem po miskę i mieszajcie w niej wszystkie składniki salsy verde wymienione powyżej. Pamiętajcie o posiekaniu świeżych ziół, czosnku i szalotki. Mieszajcie dopóki składniki równomiernie się nie połączą.
2. Druga część naszej pracy to uwielbiane przez wszystkich pieczone ziemniaki! Dokładnie je umyć, ale nie obierać. Jeśli udało Wam się wybrać małe ziemniaki – pozostawcie je w całości. Te większe przekrójcie na pół.
3. Ziemniaki przekładamy do brytfanny lub na blachę. Skrapiamy oliwą, posypujemy rozmarynem i ząbkami czosnku i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C na około 40 minut. Pieczemy dopóki się nie zarumienią – zupełnie jak niektórzy na myśl o ostatniej imprezie.
4. Teraz smażony łosoś, który też ma swoje prawa – szczególnie prawo do nacierania go solą i pieprzem, dlatego zróbcie to przed smażeniem.
5. Dobrze rozgrzejcie patelnię i rozpuście na niej masło klarowane, opcjonalnie dodajcie łyżkę oliwy. Łososia smażymy najpierw od strony skóry, około minuty. Obserwujcie jego boki, jeśli zaczyna się robić biały do mniej więcej połowy swojej wysokości przerzućcie go na drugą stronę i smażcie ponownie około minuty.
6. Wszystko gotowe, można zaczynać! Smażony łosoś i pieczone ziemniaki lądują na talerzu, obok nich salsa verde i chrzan, a obok – sztucce. Karnawałowe menu bez tego przepisu nie byłoby pełne, więc – smacznego!



**KAŻDY KUCHARZ
SMAŻY O TAKIEJ
POTRAWIE!**