



## ŁOSOŚ Z SEREM KOZIM

czas przygotowania  
**20 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

### SKŁADNIKI:

MOWI Łosoś Express Prowansalski – 1 opakowanie  
ser kozi rolada z pleśnią – 2 krążki (po ok. 2 cm)  
grapefruit – 1 sztuka (wykrojone filety)  
oliwki czarne – kilka sztuk  
estragon – 1 łyżeczka (posiekany)  
miód – 2 łyżki  
oliwa – 1 łyżka  
cytryna – ½ sztuki (sok)  
chilli – ½ łyżeczki (posiekane)  
ciabatta – 2-3 kromki  
pasta truflowa – 1 łyżka  
rozmaryn – ½ łyżeczki  
sól, pieprz



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Najpierw przygotowujemy grzanki. Choć właściwie również z częścią sałatki można powiedzieć. Tak więc ser kozi, czyli nasze 2 starannie przygotowane krążki oraz 2-3 kromki ciabatty zapiekamy w piekarniku przez kilka minut w temp. 180°C. Ser powinien być miękki, a grzanki rumiane. Zapewniamy, że lepiej, by nie było odwrotnie.
2. Następnie bierzemy pastę truflową, mieszamy ją z rozmarynem, śpiewając przy tym swojsko-polsko brzmiącą pieśń: „O mój rozmarynie rozwijaj się” i wdychając przy tym jego rozwijającą się podczas pieczenia kompozycję zapachową. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku...
3. ... i tak przygotowaną pastą smarujemy wcześniej przygotowane grzanki. Pierwsza część pracy za nami.
4. Filetujemy grapefruita, czyli mówiąc prościej obieramy części owocu ze skórki. Wtedy jest zdecydowanie słodszy i delikatniejszy. No i piękniej wygląda. Następnie ogołoczonego ze skórki, lecz bynajmniej nie ze smaku grapefruita odkładamy na moment do jakiejś miseczki.
5. Robimy dressing do naszego owocu, czyli estragon mieszamy z miodem, sokiem z cytryny i posiekanym chilli, a następnie dodajemy do grapefruita. Na koniec dodajemy pokrojone wcześniej czarne oliwki. I w ten sposób mamy gotową sałatkę.
6. Nasz łosoś z serem kozim jest już prawie gotowy.
7. Przygotowaną wcześniej sałatkę z grapefruita wykładamy na zapieczony wcześniej ser kozi, który już zdążył nam wystygnąć, dzięki czemu na cudowną konsystencję.
8. Na koniec MOWI Łososa Express Prowansalskiego pieczemy kilka minut w temp. 180°C albo w mikrofalce 2,5 min ustawionej na moc 600 W.
9. Podajemy wszystko naraz, najlepiej na 3 oddzielnych talerzykach dla uzyskania lepszego efektu. Smakowego i wizualnego. Smacznego!



**KAŻDY  
KUCCHARZ  
SMAŻY O TAKIEJ  
POTRAWIE!**