

Lososový uzlík I.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzený losos 200 g
- crème fraîche 100 g
- Koriandr 100 g
- Jahody 100 g
- Olivový olej 100 ml
- Chilli paprička 1 ks
- Limetka 1 ks
- Bílý balsamico 1 lžíce
- Cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Crème fraîche smícháme s koriandrem a limetkovou šťávou. Plátky uzeného lososa vyskládáme do formičky, naplníme crème fraîche a zabalíme do fólie.

Na dresink smícháme ocet, olivový olej, limetkovou šťávu, chilli, koriandr, cukr a jahody.

Lososový uzlíček můžeme podávat s listovým salátem a rozpečenou bagetou i jako netradiční předkrm.