

Lososové noky se zeleninovým chřestem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- losos 250 g
- smetana 150 g
- citrónová šťáva 1 lžíce
- šalotky 2 ks
- bílky 2 ks
- chřest 500 g
- olej 4 lžíce
- kopr 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Plátky lososa nakrájíme na kostičky, dáme je na 10 minut ztuhnout do mrazničky
2. Oloupanou šalotku drobně nasekáme a rozmělníme spolu s lososem, postupně vmícháme smetanu, citronovou šťávu a bílky, vše osolíme, okořeníme pepřem a dáme vychladit
3. Z chřestu odkrojíme dolní konce, pak je vaříme v mírně osolené vodě tak 15 minut, pokud je chceme křupavé, i méně, vyjmeme je a necháme okapat
4. Přivedeme k varu dostatečné množství osolené vody, z lososové hmoty lžící vykrájíme noky, které vaříme 3 minuty těsně pod bodem varu, vypneme zdroj tepla a na plotýnce necháme stát další 3 minuty, noky pak vyjmeme dřevou naběračkou, necháme okapat
5. Olej smícháme s koprem, solí a pepřem, touto zálivkou zakápneme chřest rozdělený na jednotlivé

talíře, obložíme lososovými noky a předkrm ihned podáváme.