

Lososová studená pochoutka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citronová šťáva 1 lžíce
- čerstvý losos 500 g
- majonéza boneco 200 g
- zakysaná smetana 3 lžíce
- listový špenát 50 g
- tyčinky surimi 100 g
- plátková želatina 20 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý bílý pepř 1 ks
- sekaný kopr 1 lžíce
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Finsko

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve očistíme lososa, zbavíme ho kůže, vykostíme, osolíme a v páře uvaříme doměkka.

Vychladlého lososa nakrájíme na malé kousky. Dále na stejné kousky nakrájíme tyčinky Surimi. Takto připravené rybí suroviny smícháme a přelijeme citronovou šťávou, zakápneme olivovým olejem

a necháme hodinu odležet.

Mezitím lehce spaříme špenátové listy, necháme vychladnout.

Smícháme majonézu se zakysanou smetanou, solí, bílým pepřem a koprem.

Připravíme si formu. Pěkně vypadá srnčí hřbet, nebo i jiné podlouhlé misky nádobky či formičky. Formu vytřeme olejem nebo ještě lépe vyložíme přilnavou folií a hustě poklademe spařenými listy špenátu. Připravíme želatinu.

Nyní opatrně smícháme rybí směs s majonézou a želatinou. Hmotu vlijeme do formy. Necháme ztuhnout.

Lososovou studenou pochoutku podáváme nakrájenou na úhledné kousky a zdobíme ledovým salátem s banketkou.