

Losos s ořechovou kůrkou a omáčkou vinaigrette se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Lososové filety bez kůže 700 g
- Hrubá sůl 1 lžíce
- Mandle - jemně sekané 4 lžíce
- Lískové oříšky - jemně sekané 4 lžíce
- Sezamová semínka 4 lžíce
- Koriandr - sekaný 2 lžíce
- Pepř černý mletý 0.5 lžička
- Olivový olej 3 lžíce
- Žampiony 300 g
- Cibulka perlová 8 ks
- Máslo 1 lžíce
- Balzamicový ocet 2 lžíce
- Voda 75 ml
- Sůl a pepř 1 špetka
- Petrželka - nasekaná 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Norsko

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájejte lososa na 4 stejně velké díly. Posypte je solí a na 5 minut odložte. Pak sůl opláchněte a rybu vysušte. Vyhřejte troubu na 170°C.

Smíchejte mandle, ořechy, sezamová semínka, koriandr a pepř a směs rozdělte na kusy lososa. Plátky lososa jemně pokropte olejem a položte na plech vyložený pečicím papírem. Lososa pečte uprostřed trouby přibližně 8 minut, dokud nebude propečený.

Žampiony opláchněte a nakrájejte na kostičky. Cibulky opláchněte a ponechte vcelku. Žampiony a cibulky osmažte na másle a oleji po dobu přibližně 5 minut. Přidejte ocet a vodu a nechte omáčku zvolna vařit, dokud cibulky nezměknou. Dochutěte solí a pepřem a přimíchejte do omáčky petrželku.

Lososové plátky podávejte na vyhřátých talířích v omáčce vinaigrette.