

## Doradca Smaku III, odc. 31: Łosoś w papilotach



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>łosoś</b>	300 g
<b>por</b>	1 szt.
<b>szalotka</b>	2 szt.
<b>pomidor</b>	1 szt.
<b>limonka</b>	1 szt.
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>chrzan</b>	kilka łyżek
<b>oliwa</b>	
<b>pieprz cytrynowy</b>	
<b>zioła prowansalskie</b>	
<b>sól morska</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Na patelnię wlewamy niewielką ilość oliwy z oliwek i wrzucamy pokrojonego w słupki pora. Chwilę smażymy i dodajemy pokrojone w krążki szalotki. Przyprawiamy pieprzem cytrynowym, ziołami prowansalskimi i solą.
- KROK 2 Z łososia usuwamy skórę i kroimy w paski.
- KROK 3 Na blacie rozkładamy folię aluminiową i smarujemy ją oliwą z oliwek. Na foli (w miejscu posmarowanym oliwą) układamy kawałki łososia, a następnie pora z szalotkami. Na wierzchu, na całej długości każdego kawałka łososia układamy na przemian plastry pomidora i limonki, a następnie pokrojony w długie słupki szczypiorek.

- KROK 4 Całość przykrywamy pozostałą częścią folii i zawijamy szczelnie w papiloty, dokładnie łącząc brzegi folii, tak by para ze środka nie wydostała się na zewnątrz. W taki sam sposób przygotowujemy kolejne porcje naszego dania. Gotowe papiloty układamy na blasze do pieczenia i pieczemy w temperaturze 190°C przez około 10 minut. Dokładny czas pieczenia zależy jednak od wielkości kawałków ryby.
- KROK 5 Upieczonego łososia podajemy z tartym chrzanem.