

Łosoś norweski zapiekany z serem taleggio, figami i sosem balsamico



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z łososia	4x160 g
marynata	
oliwa	3 łyżki
czosnek	1 ząbek
orzeszki pini (prażone)	2 łyżki
sok z cytryny	0,5 szt.
pozostałe składniki:	
ser Taleggio	600 g
figi świeże	8 szt.
jasny krem balsamico	3 łyżki
oliwa	2 łyżki
bazylia	4 gałązki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte, oczyszczone i osuszone filety z łososia norweskiego natrzeć marynatą powstałą poprzez połączenie wszystkich jej składników. Odstawić do lodówki na 2-4 godziny. Dojrzałe i świeże figi obrać i pokroić na cząstki. Łososia piec około 10 minut w temperaturze 180°C, następnie ułożyć na nim pokrojone plastry sera taleggio i zapiekać kolejne 5 minut. Na patelni rozgrzać oliwę, dodać figi, smażyć około 2 minuty. Na końcu dodać jasny krem balsamico. Zapiekanego łososia norweskiego podawać z aromatycznymi figami ze świeżo mielonym czarnym pieprzem i prażonymi orzeszkami piniowymi.

