

## Łosoś z grzybową krustą



**PAULISIA\_ELK**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>filet z łososia</b>	300 g
<b>cebula</b>	100 g
<b>masła</b>	60 g
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	60 g
<b>parmezan starty</b>	20 g
<b>Koperek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>pietruszka suszona</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>pieprz</b>	1 szczypta
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1 szczypta
<b>mix sałat</b>	1 sztuka
<b>olej z pestek dyni</b>	1 sztuki
<b>olej</b>	1 sztuka
<b>borówki</b>	80 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia przyprawiamy solą i pieprzem, pieczemy 15 minut w 100 stopniach. Grzyby podsmażamy z cebulką na oleju, dodajemy suszone zioła, sól, pieprz i czosnek. Miksujemy wystudzone z bułką tartą, parmezanem i masłem. Powstałą masę rozkładamy między arkusze papieru i wałkujemy na grubość 1/2 cm, zamrażamy ok 15 minut. Kroimy na plastry wielkości łososia i wykładamy na filetu. Zapiekamy ok 5 minut. Podajemy na sałatach, skropionych olejem z dyni.