

Mus z łososia i zielonej sałaty.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łosoś wędzony	20 dag
sałata cukrowa	2 szt
czosnek	2 ząbki
masło	3 łyżki
sól, pieprz	
śmietana kremowa 30% lub 36%	400 ml
Żelatyna wieprzowa Prymat	
sok z cytryny	0,5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Elegancka, łatwa przystawka o ciekawym zestawieniu smakowym. Połączenie delikatnego musu z zielonej sałaty z lekko słonawym, również bajecznie delikatnym musem łososiowym jest wg mnie trafieniem w 10-tkę. Chwalę się, bo pomysł i przepis jest autorski w 100%.

Łososia zmiksować, dodać sok z cytryny i delikatnie wymieszać z połową ubitej śmietany.

W rondlu na rozpuszczonym maśle przesmażyć pokrojony czosnek, dorzucić sałatę i dalej, smażyć mieszając. Sałata bardzo zmniejszy swoją objętość, tak do $\frac{3}{4}$ - 1szklanki, wtedy zdjąć z ognia. Masę zmiksować i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Połączyć z resztą ubitej śmietany mieszając delikatnie paczką lub łyżką.

Keksówkę, 25x6cm zwilżyć wodą, wyłożyć folią i nałożyć mus łososiowy, a następnie mus z sałaty. Wstawić na noc do lodówki.

Przystawka na pewno zaspokoi podniebienie każdego smakosza, a my usłyszymy pochwały. Tak było w moim domu!