

Łosoś norweski w kruszonce ziołowej podany z grzybami w śmietanie ze świeżo tartym serem oscypek



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koperk drobno posiekany	1 pęczek
masło	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
drobno posiekany świeży tymiank	0,5 łyżeczki
oliwa	5 łyżek
śmietana 36%	150 g
masło	1 łyżka
Pieprz czarny Prymat w młynku	1 szczypta
wino białe wytrawne	50 ml
filet z łososia	600 g
natka pietruszki	1 łyżka
oscypek	200 starty
prawdziwki	400 g
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	2 łyżki
cebula	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na połowie oliwy z oliwek i jednej łyżce masła podsmażyć cebulę oraz oczyszczone i pokrojone w plastry grzyby. Dodać białe wino, śmietanę i gotować do momentu odparowania wody. Całość doprawić do smaku natką pietruszki, tymiankiem, solą i świeżo mielonym pieprzem. Łososia pokroić na cztery części, doprawić przyprawą do ryb Prymat i marynować ok. 2-4 godzin. Na zamarynowanej rybie ułożyć masę przygotowaną z masła, bułki tartej, koperku i pietruszki, a następnie piec 15 minut w temperaturze 180°C. Proponuję, aby na ostatnie 5 minut pieczenia przełączyć piekarnik na grzanie górne, co pozwoli na uzyskanie złotego koloru kruszonki. Tak przygotowanego aromatycznego łososia norweskiego podawać na grzybach leśnych.