

Filet z halibuta na duszonej sałacie lodowej aromatyzowanej wędzonym bekonem podany z chrupiącymi racuszkami ziemniaczanymi z cukinią oraz sosem jogurtowo-ogórkowym



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

białe wino	1 butelka
czosnek	2 ząbki
rozmaryn	5 gałązki
sałata lodowa	1 szt
oliwa	2 łyżki
masło	20 g
cebula	1 szt
bekon	40 g
suszone pomidory	20 g
tarte ziemniaki	250 g
jajko	1 szt
ziarna zbóż	20 g
cukinia	50 g
borowiki	20 g
jogurt naturalny	100 gęsty
ogórek	80 g
kremówka	30 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Filet z halibuta umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, zamarynować w plastrach czosnku, świeżym rozmarynie, białym winie i soku z cytryny, doprawić solą i pieprzem, a następnie odstawić do lodówki na 2-4 godziny.

Umyte i obrane ziemniaki oraz cebulę zetrzeć na tarce. Cukinię umyć, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić w bardzo cienkie paski i dodać do ziemniaków. Następnie dodać mąkę, jajko i prażone ziarna zbóż. Całość wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem. Z ciasta usmażyć rumiane racuszki.

Ogórki umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w cienkie paski. Jogurt naturalny połączyć z ogórkiem, drobno posiekanym czosnkiem, sokiem z cytryny, solą i pieprzem.

Na patelni podsmażyć pokrojony w paski bekon, posiekaną cebulę i porwaną sałatę lodową. Dodać cienko pokrojone suszone pomidory i łyżkę masła, doprawić do smaku solą, pieprzem i szczyptą cukru.

Marnowany filet z halibuta zawinąć w folię aluminiową i piec ok. 15 minut w temperaturze 150°C.

Na talerzach ułożyć duszoną sałatę, na niej upieczone filety z halibuta. Danie podawać z chrupiącymi racuszkami ziemniaczanymi i sosem jogurtowo-ogórkowym.