Łosoś marynowany w soku z cytryny ze świeżym ogórkiem oraz sosem z pieczonej papryki Konrada Birka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników	
łosoś	400 g
sok z cytryny	1 szt.
skórka z cytryny	1 szt.
szalotka	2 szt.
koperek	kilka gałązek
Musztarda francuska Prymat	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
ogórek	1 szt.
sól	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	

Sos	
papryka czerwona	2 szt.
oliwa	2 łyżki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	
Kmin rzymski mielony Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Konrad Birek poleca:
Upieczone papryki obrać ze skóry i dokładnie zmiksować z oliwą i przyprawami.
Umytego i osuszonego papierowym ręcznikiem łososia pokroić w kostkę, a następnie zamarynować w soku z cytryny, szalotce, koperku, musztardzie, czosnku oraz przyprawach. Wstawić do lodówki co najmniej na 3 godziny, co jakiś czas mieszając.
Zamarynowaną rybę połączyć ze świeżym, pokrojonym w kostkę ogórkiem i podawać na grzankach z pieczywa pełnoziarnistego lub racuszkach z mąki gryczanej oraz z przygotowanym wcześniej sosem z pieczonej papryki.