Medaliony z łososia norweskiego w plastrach szynki serrano na aromatycznej soczewicy

FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z łososia	400 g
szynka serrano	8 cienkich plasterków
oliwa	4 łyżki
sok z pomidorów	50 ml
cukinia	100 g
biały sos balsamico	50 ml
sok z cytryny	z 1
szalotka	2 pokrojone w kostkę
ząbki czosnku	2 pokrojone w plastry
oliwki czarne	kilka
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z łososia umyć w zimnej wodzie, osuszyć i wykroić z niego 8 medalionów. Każdy medalion oprószyć przyprawami, posmarować oliwą z oliwek i owinąć plastrem szynki serrano.
Sok pomidorowy wymieszać z balsamico i sokiem z cytryny, zagotować z soczewicą. Następnie dodać pomidory, podsmażoną szalotkę, czosnek i cukinię. Całość doprawić do smaku solą, pieprzem i papryką.
Gorący grill posmarować oliwą z oliwek, ułożyć na nim medaliony i krótko podpiec z obu stron. Łososia ułożyć na aromatycznej soczewicy, podawać z gałązkami świeżego koperku i czarnymi oliwkami.