

Pieczony łosoś i puree z buraczka z frytkami z batatów



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filet z łososa	180 g
limonka	1 ćwiartka
buraki czerwone	2 średnie
rozmaryn	szczypta
papryka czerwona	
pomidor	
cebula	
masło	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
batat	150 g
tymianek	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Buraki gotujemy i następnie blendujemy z czosnkiem, pieprzem i łyżeczką masła. Paprykę pieczemy przez 15 minut i zdejmujemy z niej skórkę. Pomidory parzymy wrzącą wodą i obieramy ze skórki. Cebulę i czosnek dusimy w miodzie, dodajemy paprykę i pomidory. Po kwadransie dodajemy bazylię i oregano. Po przestudzeniu warzyw całość blendujemy i przecieramy przez sito. Bataty kroimy na grube paski i pieczemy z dodatkiem tymianku do miękkości. Do rozgrzanego do 160°C piekarnika wkładamy łososa i pieczemy przez ok. 15 minut. Danie możemy podawać z ćwiartką limonki.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)