Doradca Smaku VIII: Rillettes z łososiem, odc. 32

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników	
łosoś	100 g (surowy)
łosoś wędzony	100 g
masło	1/3 kostki
twaróg półtłusty	80 g
limonka	1,5 sztuki.
szalotka	1 szt.
śmietana 30%	1 łyżka
szczypiorek	1/2 pęczka
roszponka	4 garści
pomidorki koktajlowe	5-6 szt.
oliwa	2-3 łyżki
chleb tostowy	8-10 kromek

Do smaku

Papryka wędzona słodka mielona Prymat

Koperek suszony Prymat

Kminek mielony Prymat

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Z surowego łososia usuwamy skórę i kroimy go w grubszą kostkę.

KROK 2 Przekładamy do naczynia żaroodpornego. Doprawiamy solą, pieprzem, sokiem z 1 limonki i wędzoną papryką. Pieczemy w piekarniku przez ok. 10 minut w temperaturze 180˚C.

KROK 3 Do miski przekładamy twaróg półtłusty. Ugniatamy go widelcem. Dodajemy posiekaną w drobną kosteczkę szalotkę, miękkie masło podzielone na mniejsze kawałki. Doprawiamy do smaku suszonym koperkiem i kminkiem. Dokładnie mieszamy. Z łososia wędzonego usuwamy skórę, kroimy go w drobną kostkę i dodajemy do miski, doprawiamy solą. Upieczonego łososia, ugniatamy widelcem, gdy będzie już ładnie rozdrobniony dołączamy go do pasty. Następnie dodajemy łyżkę śmietanę i dokładnie mieszamy.

KROK 4 Z chleba tostowego wycinamy kółka i smażymy na rozgrzanej patelni przez około 2 minuty z każdej strony. Kromki chleba możemy również podać w całości, bez wycinania kół. Porcje pasty formujemy za pomocą łyżek i układamy na tostach. Do małej miseczki wlewamy 2-3 łyżki oliwy, sok z połowy limonki i doprawiamy czarnym pieprzem.

KROK 5 Na talerzach układamy tosty, obok nich roszponkę i przekrojone na pół pomidory koktajlowe. Warzywa polewamy przygotowanym sosem. Dekorujemy świeżo posiekanym szczypiorkiem.