

## Doradca Smaku VIII: Rillettes z łososiem, odc. 32



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Lista składników

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

#### Do smaku

**Papryka wędzona słodka mielona Prymat**

**Koperek suszony Prymat**

**Kminek mielony Prymat**

**Sól morską jodowaną 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 śmietaną 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 rozszponkę i przekrojone na pół pomidory koktajlowe. Warzywa polewamy przygotowanym sosem. Dekorujemy świeżo posiekanym szczypiorkiem.