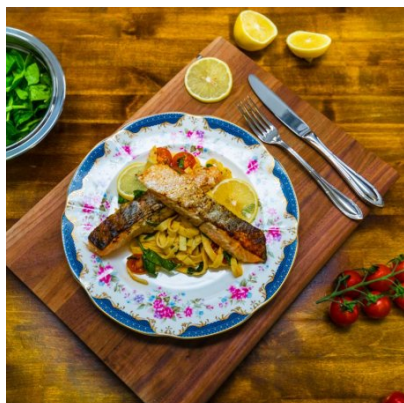


Łosoś smażony przygotowany przez Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś filet	300 g
cytryna	4 plastry
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	1 mała łyż.
makaron tagliatelle	200 g
oliwa	1 duża łyż.
Papryka ostra mielona Prymat	0,5 mała łyż.
szpinak baby	200 g
pomidorki koktajlowe	kilka sztuk
Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią Prymat	2 łyżeczki
sól	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty i osuszony filet z łosia wkładamy na rozgrzaną patelnię grillową* (aby sprawdzić, czy patelnia jest wystarczająco nagrzana, możemy przeprowadzić test wody. Wystarczy skropić dno patelni kilkoma kropelkami i jeśli zaczną poruszać się po dnie, oznacza to, że patelnia jest wystarczająco nagrzana). Rybę przyprawiamy pieprzem cytrynowym i odrobiną soli. Filet można pokroić w mniejsze kawałki, porcjować według preferencji

Makaron gotujemy al dente. Zagotowujemy wodę, zanurzamy w niej durszlak z makaronem.

Wyłączamy dopływ ciepła i pozostawiamy na czas przygotowania łosia (w zależności od grubości/ gatunku makaronu, pozostawimy w wodzie od 10 do 20 minut, po czym odsączamy).

Kilka listków szpinaku zwijamy i kroimy wzdłuż, pomidorki kroimy na połówki, dodajemy do miski i łączymy z oliwą z oliwek, solą, pieprzem, sokiem z cytryny i dokładnie mieszamy. Na koniec sałatkę przyprawiamy suszonymi pomidorami z czosnkiem i bazylią. Ugotowany, odsączony makaron mieszamy w misce razem z oliwą z oliwek i przyprawiamy papryką ostrą.

Rybę podajemy z sałatką, danie dekorujemy plasterkami cytryny.

Danie można również przygotować z użyciem tradycyjnych naczyń.

*Owalna patelnia grillowa, naczynie i durszlak do gotowania makaronu tagliatelle Zepter.