
Losos w majonezie z serem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2721 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

4 plastry swiezego lososia (ok. 800 g),

sok z 1/2 cytryny,

1 cebula,

1 lisc laurowy,

3-4 ziarna ziela angielskiego,

po 1 galazce tymianku i zielonej pietruszki,

sol, pieprz.

Sos majonezowy:

35 g sera stilton, roquefort lub gorgonzoli,

2-3 filety anchois,

1 korniszon,

2 lyzeczki kaparow,

1/2 lyzki drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

1 lyzeczka soku z cytryny,

4 lyzki smietany,

200 ml majonezu.

Do przybrania:

2-3 galazki zielonej pietruszki,

2 pomidory,

2 ogorki konserwowe,

1/2 cytryny.

1. Lososia zalac mala iloscia wody. Dodac pokrojona w plasterki cebule, sok z cytryny, przyprawy i zagotowac, nastepnie gotowac na malym ogniu 10 min.

Lososia ostudzic w wywarze, wyjac, ulozyc na polmisku i wstawic do lodowki.

2. Przygotowac sos: majonez wymieszac z rozartym serem, dodac drobno pokrojone korniszony, przetarte przez sito filety anchois, kapary, zielona pietruszke, sok z cytryny i smietane. Wymieszac.

3. Plastry ryby ulozone na polmisku zalac sosem.

4. Lososia przybrać gałkami zielonej pietruszki, plasterkami cytryny, pomidorów i ogorków. Podawać z białym wytrawnym winem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)