



przepisy.pl

Łosoś z pistacjową panierką na puree z kalafiora



 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- filet z łososia - 4 sztuki
- pistacje - 50 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- masło - 150 gramów
- kromki chleba tostowego - 5 sztuk
- Pieprz cytrynowy Knorr** - 1 łyżka
- Czosnek z USA Knorr** - 1 łyżeczka
- Cebula z USA Knorr** - 1 łyżeczka
- limonka - 1 sztuka
- kalafior - 0.5 sztuk
- oliwa truflowa - 50 mililitrów
- czarnuszka - 1 łyżeczka
- parmezan - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Otrzyj limonkę ze skóry, przekrój ją z wysokości na cztery części. Z grubsza pokrój natkę pietruszki.
2. Filety z łososia natrzyj delikatnie oliwą wymieszaną ze skórką z limonki, oprósz pieprzem cytrynowym, delikatnie oprósz solą, obsmaż z obu stron na patelni następnie przełóż na blaszkę do pieczenia wyłożonej pergaminem.
3. W kielichu blendera umieść okrojone ze skóry kromki chleba tostowego, dodaj orzechy pistacjowe i przesiekaną natkę pietruszki. Całość dokładnie zmiksuj.
4. Zielony „chleb z orzechami” pomieszaj ze 100 g masła. Powstałą masę nałóż na wierzch fileta z łososia. Całość wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na 15 minut.
5. Kalafiora pokrój w marniejsze różyczki, ugotuj w osolonej wodzie pod przykryciem do zupełnej miękkości - około 15 minut. Po ugotowaniu odcedź różyczki kalafiora na durszlaku, przełóż do kielicha blendera, dodaj 50 g masła, oliwę truflową, parmezan i odrobinę soli. Całość dokładnie zmiksuj aż powstanie aksamitne puree. Upieczonego łososia serwuj na talerzu, na puree z kalafiora z cząstkami limonki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl