



przepisy.pl

Pieczony łosoś z purée z pietruszki i selera z bazyliową oliwą



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- łosoś świeży filety - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Garlic & Herb** - 2 łyżki
- korzeń pietruszki - 300 gramów
- bulwa selera - 200 gramów
- bulion warzywny - 300 gramów
- mleko - 100 gramów
- śmietana - 30 mililitrów
- masło - 1 łyżeczka
- oliwa - 3 łyżki
- bazylia świeża - 5 listki
- cytryna - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- biały pieprz - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Kawałki ryby osusz papierowym ręcznikiem. Sos Hellmann's połącz w miseczce ze skórką otartą z cytryny oraz białym pieprzem. Powstałym sosem posmaruj dokładnie kawałki ryby i odstaw w chłodne miejsce na 15 minut.
2. Pietruszkę oraz selera obierz, pokrój na mniejsze kawałki i włóż do garnka. Wlej bulion, mleko i doprowadź do wrzenia, następnie zmniejsz ogień i gotuj do miękkości.
3. Po tym czasie warzywa odcedź i przełóż do kielicha blendera. Dodaj śmietanę oraz masło i zmiksuj na gładkie puree. Dopraw do smaku.
4. Rybę ułóż na grillu na pergaminie i smaż po 4-5 min. z każdej strony – w zależności od grubości fileta. Oliwę połącz z pokrojoną drobno bazylią. Puree wyłóż dekoracyjnie na talerz, rybę ułóż na puree. Całość skrop przygotowaną oliwą i podawaj.

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