



przepisy.pl

Pokruszony łosoś na topionych porach pachnący pistacjami

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- por - 6 sztuk
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- oliwa extra vergine - 5 łyżek
- filety z łososia - 1.5 kilogramów
- pistacje - 60 gramów
- curry - 1 łyżeczka
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Odetnij zielone części porów, pokrój je na cienkie półplasterki, włóż do zimnej wody i bardzo dokładnie umyj, tak aby wypłukać całą ziemię.
2. Wlej oliwę na patelnię, do zimnej włóż pory (włożone na gorący tłuszcz stracą zielony kolor), posyp Delikatem i smaż na średnim ogniu 7-10 minut.
3. Następnie dodaj połowę obranych pistacji, przypraw do smaku curry i pieprzem, wymieszaj i zdejmij z ognia.
4. Łososia pokrój na kawałki. Przyprawa Delikatem. Usmaż na łyżce oliwy lub bez tłuszczu na patelni grillowej.
5. Następnie zdejmij z patelni, oddziel płyty ryby widelcem.
6. Na talerzu ułóż pory, na nich łososia. Posyp rozkruszonymi pistacjami. Brzegi talerza oprósz curry.

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