



Sałatka z karmelizowanego pstrąga tęczowego ze szklanym makaronem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- posiekane szalotki - 10 sztuk
- cukier palmowy - 1 szklanka
- sos rybny - 100 mililitrów
- świeży imbir pokrojony w cienkie paski - 1 szklanka
- małe papryczki chili (bez pestek pokrojone w paseczki) - 10 sztuk
- soku z cytryny - 2 łyżki
- chiński makaron celofanowym (szklany) - 200 gramów
- świeża kolendra (posiekana) - 1 pęczek
- filety z pstrąga tęczowego pokrojone w paski o grubości ok. 3 cm - 500 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzać oliwę na patelni i ostrożnie obsmażyć szalotki na złoty kolor. Dodać cukier palmowy i podgrzewać, aż się rozpuści. Gotować na średnim ogniu przez ok 5 minut, mieszając, aż się skarmelizuje. Dodać sos rybny, imbir, chili i sok z cytryny. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki. Utrzymywać w ciepłe.
2. Makaron namoczyć w gorącej wodzie, aż zmięknie (ok 10 min.). Następnie zahartować w zimnej wodzie. Odcedzić, dodać liście kolendry.
3. Usmażyć lub upiec na grillu filety rybne.
4. Układać makaron na talerzach, a następnie położyć na nich kawałki ryby. Można przybrać liśćmi kolendry i chili. Polać sosem.

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