

Łosoś marynowany

w sangrii i soli

JAKUB KANKA

klasa III i 2013/14

PGE Arena 19.12.2013



SKŁADNIKI (na 10 osób):

- 600 g łososia,
- 100 g mascarpone,
- 120 g pumpernikla,
- 100 g soli,
- 100 ml sangrii,
- 1 główka sałaty i koperki do dekoracji.



SPOSÓB PRYZRĄDZENIA:

Łososia ułożyć w naczyniu skórą do dołu. Zasypać solą, równomiernie rozprowadzić i zalać sangrią. Odstawić w chłodne miejsce na 12 godzin. Po 12 godzinach przełożyć skórą do góry i odstawić na kolejne 12 godzin.

Podawać na kawałkach pumpernikla posmarowanego serkiem mascarpone. Udekorować sałatą i koperkiem.

SMACZNEGO

