



Талиатели со чаден лосос и лимон

Ова е прекрасно јадење со тестенини кое комбинира повеќе силни вкусови.



Состојки:

- 100 грама чаден лосос
- 2 лимони
- 160 грама талиатели
- 100 грама путер
- 400 милилитри млеко
- 50 грама брашно
- магнонос за украсување
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ: Прво исечете го чадениот лосос на тенки ленти. Чадениот лосос секогаш е малку поскап, но не ни треба голема количина за овој рецепт бидејќи сакаме да го извлечеме вкусот од рибата за сосот.

Исто така исечкајте го магноносот за украсување на јадењето подоцна.

Чекор 2

Сега загрејте го млекото на средно силен оган. Млекото ќе биде дел од бешамел сосот, но не сакаме да зоврие. Штом ќе видите дека млекото се загреало, ставете ги парчињата риба и оставете го лососот да се обари 5-6 минути. Сакаме да го оплемениме млекото со вкусот на рибата. Можете да користите каква било чадена риба за овој рецепт, но лососот има препознатлив вкус и карактеристична портокалова боја.

Исто така ставете и малку сок од лимон во оваа фаза, но не премногу.

Чекор 3

Штом лососот ќе се обари, извадете го од млекото и ставете ги и млекото и рибата на страна. Сега ќе започнеме да го подготвуваме креместиот бешамел сос. На средно силен оган растопете малку путер и просејте малку брашно за да направите каша. Кашата од путер и брашно ќе биде основата за бешамел сосот.

Убаво измешајте ги пред да почнете да сипувате млеко и полека да го правите сосот. Сакаме да избегнеме создавање гутки. Запомнете, овој сос е полн со вкус од лососот и подоцна ќе го пренесе тој вкус на чадена риба и на тестенините.

Продолжете полека да сипувате млеко, правејќи го сосот. Одржувајте ја креместата текстура на сосот и не дозволувајте тој да стане премногу густ или премногу редок.



Чекор 4

Кога ќе го сипете целото млеко, тргнете го сосот од оган и ставете го на страна додека ги вариме тестенините.

Чекор 5

Ставете ги тестенините во зовриена вода со сол и маслиново масло. Ова спречува лепење на тестенините, но и додава вкус. Овде користиме таљатели, но можете да користите какви било тестенини. Таљателите се крал на тестенините затоа што спиралните ленти привлекуваат максимално количество од сосот и Ви овозможуваат добро да ги сврзете вкусовите на сосот и тестенините. Повремено промешувајте.

Чекор 6

Откако ќе ги сварите и исцедите тестенините, прелијте ги со сосот во тенџерето и ставете го лососот. Исто така ставете сок од лимон и кора од лимон и измешајте ги сите состојки. Сакаме да ги измешаеме тестенините со сите вкусови и да бидеме сигурни дека лососот е распределен насекаде низ јадењето.

Чекор 7

ВРЕМЕ Е ЗА СЕРВИРАЊЕ: Сервирајте ги тестенините во средина од чинијата. Постои природен сјај од сосот врз тестенините. Завршете го украсувањето со малку магдонос.

Совет

Ова е богато јадење и не Ви треба голема порција. Можете да го сервираате како додаток со поголемо парче риба или пак со свеж зеленчук, како што е брокулата. Обидете се да го направите и кажете ни како Ви успеа.

Користени производи:



Касерола



Сад за сос



Тава со рачки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk