



Лосос со песто од магдонос и кора од пармезан

Овој рецепт содржи толку одлични состојки што ќе Ви биде навистина тешко со нив да не успеете да направите вкусно јадење... Тајната, како и со целата Медитеранска кујна, е во изборот на храната која ќе ја готвите... Потрудете се за овој рецепт да најдете убаво парче свеж лосос.



Состојки:

- 2 кременадли од лосос
- Полн грст магдонос
- Мал грст ореви
- 75 грама пармезан
- 2 чешниња лук
- 100 милилитри маслиново масло
- Полн грст презла
- Сол и бибер

Чекор 1

Пред да го направиме пестото ќе ја посолиме рибата... Тоа помага да се извлече вишокот течност од рибата и таа да стане цврста. Ставете ја рибата на страна...

Рерната загрејте ја на температура од 150 степени.

Чекор 2

Време е за песто: Во сад ставете ги магдоносот, оревите, лукот, солта и биберот...

Прелијте ги со обилна количина маслиново масло и измешајте ги со помош на блендер...

Во пестото нема да ставиме пармезан затоа што подоцна ќе ставиме доволна количина врз рибата пред да ја печеме.

Чекор 3

Ставете ги кременадлите од лосос во Делимано тавата за печење... со лажица покријте ја рибата со пестото, врз неа ставете ја и презлата (овде користиме презла од чабата леб) и потоа ставете обилна количина рендан пармезан одозгора.

Чекор 4

Ставете ја тавата во рерна загреана на температура од 150 степени околу 20 минути... Овде користиме дебели кременадли од лосос, па можеби ќе ни треба малку повеќе време...

Кога кората ќе стане крцкава, извадете ја тавата од рерна и ќе забележите дека рибата испуштила многу софт.



Чекор 5

Време е за сервирање: Едноставно ставете едно парче риба во чинија... Ние јадењето го сервираме со компири со путер и магнонос...

Совет

Лосос и песто е одлична комбинација. Овој рецепт лесно би можеле да го направите и со традиционално песто на основа на босилек, но магноносот секогаш добро оди со риба. Можете да бидете флексибилни со пестото... зошто не го направите со рукола или коријандер?

Користени производи:



Ростер



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