

Carpaccio z łososia

data aktualizacji: 2019.02.25 autor: Redakcja



(7 Heaven)

Składniki:

- 300 g fileta z łososia
- 2 limonki
- 1 cytryna
- 1 mandarynka
- 4 łyżki cukru
- 3 łyżki soli
- 2 gałązki mięty
- 1 ogórek
- 1 łyżeczka kaparów
- 1 opakowanie pumperniku
- 1 łyżeczka octu balsamicznego

Wykonanie:

Filet z łososia umyć, z owoców wycisnąć sok i połączyć z cukrem, miętą i solą. Powstałym balsamem zalać filet z łososia. Skórki owoców pokroić na mniejsze części i obłożyć filet. Zafoliować i marynować 12 godzin w lodówce. Z łososia spłukać marynatę i osuszyć ręcznikiem papierowym, odstawić na 3 godziny w suche miejsce. Kroimy na cienkie plastry, układamy na kromkach pumpernika, dekorujemy pokrojonym w plastry ogórkiem, kaparami i miętą. Delikatnie skrapiamy balsamico.

Przepis cateringu 7 Heaven.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31049-carpaccio-z-lososia>