



PORZECZKOWY ŁOSOŚ



SKŁADNIKI NA OMLETA:

- × 4 jajka „M”
- × 2/3 szklanki mąki pszennej
- × 3/4 szklanki mleka z nerkowców
- × 2 płaskie łyżki cukru trzcinowego
- × 2/3 szklanki mrożonych porzeczki czarnej
- × 3 łyżki masła klarowanego
- × szczypta soli

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 duża garść roszponki (olej z pestek winogron)
- × 120 g serka śmietankowego kanapkowego
- × 150 g filetu z łososia bez skóry (sól, pieprz, 1-2 łyżki oleju z pestek winogron)
- × 1-2 korzenie pietruszki (olej z pestek winogron, świeżo mielone płatki chili, sól, 1 łyżeczka miodu)
- × 1 duża brzoskwinia (sok z cytryny)
- × 2 łyżki uprażonych płatków migdałowych
- × kwiatki begonii

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju z pestek winogron
- × 2 łyżki mrożonej porzeczki czarnej
- × 2 łyżki octu winnego białego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka miodu
- × 1 garstka listków rozmarynu i oregano

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni C (grzanie góra-dół). Jajka, mleko, mąkę, cukier, 1 łyżkę masła i sól łączymy mikserem – ubijamy krótko, tylko do połączenia składników. Patelnię (którą można wkładać do piekarnika) stawiamy na palniku, a kiedy będzie już nagrzana, rozpuszczamy na niej 2 łyżki masła klarowanego. Następnie wylewamy na nią masę, rozkładamy porzeczki i wstawiamy do piekarnika na około 20 minut, aż boki urosną, a omelet ładnie się zarumieni.
2. Łososia myjemy w zimnej wodzie i osuszamy ręcznikiem papierowym, a następnie doprawiamy solą, pieprzem i skrapiamy 1 łyżką oleju z pestek winogron. Układamy rybkę na brytfance i wkładamy ją na 15 minut do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika (grzanie góra-dół), po czym zwiększamy temperaturę do 200 stopni i pieczemy jeszcze przez 5 minut, aż łosoś ładnie się zarumieni. Po wystygnięciu dzielimy, najlepiej rękoma na mniejsze kawałeczki.
3. Brzoskwinie kroimy na mniejsze kawałki i skrapiamy sokiem z cytryny.
4. Korzenie pietruszki kroimy na cienkie plasterki, a następnie smażymy na rozgrzanej patelni z odrobiną olej. Po około 5 minutach dodajemy sól, mielone płatki chili oraz miód. Całość smażymy jeszcze przez około 2 minuty, od czasu do czasu mieszając, aż pietruszka ładnie się zarumieni.
5. Przystudzony omelet pokrywamy serkiem śmietankowym, a następnie układamy naprzemiennie skropioną olejem roszponkę, łososia, brzoskwinie oraz krążki pietruszki. Całość polewamy dressingiem, a na koniec posypujemy płatkami migdałowymi i dekorujemy begoniami.

