

Łosoś w kremowym sosie z bekonem i chrupiącymi porami



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **408** Ocena: **3848**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 3 sztuki filetu z łososa pacyficznego (każdy po 120 g)
- 1 łyżeczka pieprzu cytrynowego
- sól morską
- Sos:
 - 250 ml śmietanki 22%
 - 120 g bekonu *
 - 2 ząbki czosnku
 - 20 cm zielonej części pora
 - 1 łyżeczka mąki kukurydzianej **
 - 2 łyżki oliwy
 - pieprz czarny i sól
- Purée z ziemniaków:
 - 500 g ziemniaków
 - 40 g masła
 - 100 ml mleka ***
 - pieprz biały i sól
- Sianko z pora:
 - 15 cm zielonej części pora

Sposób przygotowania:

1

Sianko z pora

Pora dzielimy na dwie części tak, aby uzyskać dwa kawałki po około 10 cm. Następnie kroimy wzdłuż na pół i na cienkie paseczki. Tak pokrojonego pora układamy na dużym talerzu i suszymy w mikrofalach na najmniejszej mocy urządzenia. Od czasu do czasu pora należy przemieszczać. Do suszenia można użyć piekarnika jednak w mikrofalach jest o wiele szybciej.

Purée z ziemniaków

Ziemniaki obieramy i gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości. Kiedy ziemniaki są już miękkie, odcedzamy je i odparowujemy na małym ogniu. Do odparowanych i gorących ziemniaków wrzucamy kawałki masła i wlewamy wcześniej podgrzane mleko. Wszystko razem ugniatamy i mieszamy, tak aby powstała masa o aksamitnej konsystencji. Gotowe purée

doprawiamy solą i pieprzem.

Sos

Pora kroimy na większe kawałki wielkości 1cm na 1cm. W rondelku rozgrzewamy oliwę, dodajemy pokrojony w kostkę bekon i chwilę smażyjemy. Następnie dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i pora. Podsmażamy przez minutę, mieszając. Całość zalewamy śmietanką, doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Gotujemy na średnim ogniu przez 2-3 minuty. Pod koniec gotowania jeśli chcecie zagęścić sos, dodajemy mąkę kukurydzianą. Łososia przyprawiamy pieprzem cytrynowym i solą morską. Grillujemy na rozgrzanym grillu elektrycznym 3-4 minuty z każdej strony. Czas grillowania zależy od wielkości i grubości filetów. Łososia przekładamy na talerz. obok układamy purée ziemniaczane. Łososia polewamy sosem i dekorujemy chrupiącym siankiem z pora.

* użyłam angielskiego bekonu (back becon), czyli takiego bez tłuszczu wycinanego z innych obszarów mięsa wieprzowego, np. ze schabu

** opcjonalnie

*** do purée używamy mleka, ponieważ mleko wchłania całą skrobię z ziemniaków, co sprawia, że stają się one bardziej strawne.

Twoje notatki do przepisu: