

Szparagi z łososiem



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2304** Ocena: **50977**

5-6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 500 g świeżego filetu z łososa
- 2 pęczki zielonych szparagów
- 4 jajka ugotowane na twardo
- litr bulionu warzywnego
- 200 ml gęstej śmietany
- kilka łyżek majonezu
- świeże zioła (bazylija ,koperek ,natka pietruszki)
- cytryna
- sól ,pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Wywar z jarzyn gotowałem na wolnym ogniu około 30 minut. Ostudziłem. Włożyłem filet z łososa i powoli doprowadziłem do lekkiego wrzenia . Trzymałem na małym ogniu około 10 minut. Łososa pozostawiłem w wywarze do wystygnięcia. Wyjąłem , zdjąłem skórę i usunąłem ości.

Szparagi wrzuciłem do wrzącej , osolonej wody i gotowałem około 20 minut. Odsączyłem i pozostawiłem do ostudzenia.

Sos

Zioła drobno posiekałem , wymieszałem ze śmietaną , majonezem , sokiem z pół cytryny i szczyptą soli.

Łososa podzieliłem na mniejsze kawałki. Obrane , ugotowane na twardo jajka pokroiłem w plastry. Ułożyłem szparagi , łososa i jajka na półmisku , polałem sosem. Posypałem siekaną pietruszką , a większymi listkami udekorowałem całość.

Twoje notatki do przepisu: