



LOSOS NA PÓRE S PARADAJKAMI

ČAS PRÍPRAVY A DOBA VARENIA: 25 MINÚT

PRÍSADY

- 2 veľké póry, nakrájané, umyté a vysušené
- 4 veľké viničové paradajky s jadrom, v tvare „X“ po stranách
- 100 g hříbov
- 2 lyžice citrónového džúsu
- 2 lyžice masla
- 150 ml zeleninového vývaru
- 4 vykostené filety z lososa - 180 g kus
- 2 lyžice olivového oleja
- Jemné zelené bylinky, napr. petržlen, pažítka, estragón na ozdobenie
- soľ a čerstvo mleté čierne korenie

ČAS PRÍPRAVY

1. Pór ponorte do iCook 1 litrovej panvice so slanou vriacou vodou na 2-3 minúty, kým nezmäkne. Vyberte ho lyžicou do misky so studenou vodou.
2. Paradajky hodte do vriacej vody na 10-15 sekúnd. Vyberte ich lyžicou do misky so studenou vodou.
3. Pred krájaním, lúpaním, odstránením jadriek, nechajte paradajky vychladnúť. Očistite a nakrájajte hříby a okamžite ich ponorte do citrónovej šťavy.
4. Maslo a zeleninu ohrejte v iCook Senior panvici na miernom ohni. Pridajte pór a ohrejte.
5. Filety z lososa ochuťte soľou a čiernym korením. Na strednom plameni ohrejte na panvici olivový olej a lososa vysmažte 3-4 minúty z každej strany, kým nebude pevný na dotyk a nepriehľadný.
6. K zelenine pridajte paradajky nakrájané na kocky, hříby nakrájané na plátky a ohrejte na niekoľko minút a potom pred podávaním dochuťte. Lososa a zeleninu servírujte v teplých miskách a ozdobte ich zeleninou.