

Lososové carpaccio s fenyklem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

965 kalorií , **0 g** cukrů , **80 g** tuků , **88 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/lososove-carpaccio-s-fenyklem>

Příprava

Na pánvi s kapkou oleje opražíme 1 lžičku hořčičných semínek. Losos nakrájíme na velmi tenké plátky, smícháme s plátky uzeného lososa. Necháme 5 minut odležet v chladničce. Připravíme si olivový olej, na drobno nasekaný kopr, limetovou šťávu + kůru, nakrájíme čerstvý fenykl jen mladou a zelenou část na kolečka. Dochutíme pepřem, popř. solí. Směs lososů klademe střídavě na talíř pokapeme zálivkou s fenyklem a koprem. Zdobíme opraženým hořčičným semínkem. Necháme odležet, aby se chutě spojily. Podáváme s pečivem.

Ingredience

- 200 g lososa
- 200 g lososa (uzený plátky)
- 1 lžíce kopru
- 4 lžíce olivového oleje
- 1 lžička hořčičných semen
- 1 lžička limetové šťávy a kůry
- 1 lžíce fenyklu (čerstvý)
- špetka bílého pepře
- špetka barevného pepře

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Ryby a dary moře, Svačinka

