

Смажений лосось із картопляним салатом

35–40 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

4	Філе лосося
0.5 ч.л.	Паприка, особлива солодка
0.5 ч.л.	Солі
0.25 ч.л.	Чорний перець, мелений
1 кг	Молодої картоплі

Для заправки:

30 г	Каперсів
	½ червоної цибулі, дрібно нарізаної
2 ст.л.	Діжонської гірчиці
1 ч.л.	Цибуля Шніт
2 ст.л.	Винного оцту
4 ст.л.	Оливкової олії
1 ч.л.	Меду
	Сіль і перець за смаком

Приготування

1. Відваріть картоплю в підсоленій воді протягом 15–20 хвилин до м'якості. Злийте воду та дайте трохи охолонути.
2. Змішайте всі інгредієнти для заправки в мисці та додайте до картоплі. Обережно перемішайте.
3. Приправте лосось сіллю, перцем і паприкою. Смажте на грилі шкірою вниз 4 хвилини, потім переверніть і готуйте ще 3–4 хвилини.
4. Подавайте смажений лосось разом із картопляним салатом.