



Hrustljiv losos z limonino polento

⌚ — Min ☹ ☹ ☹

Priprava

Sestavine 10 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za lososa

10 filejev	Losoa s kožo (približno 120 g/kos)
50 ml	Bazilikega olja Kotányi

Za polento

4	Čebule
1.2 l	Mleka
300 g	Polente
2 žlici	♦ Česen zrnasti
15 g	Začimbne mešanice za ribo Kotányi

Ostalo

500 g	Sojinih zrn
2 šopa	Svežega petršilja
15 g	Začimbne mešanice za ribo Kotányi
2 žlici	Nasekljanega paradižnika
30 g	Slanine
	Sprej za razpršitev maščobe z okusom masla Kotányi
	Grahovi kalčki
	Bazilikino olje Kotányi
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni celi

- 1 Fileje lososa prerežite na pol, začinite s soljo in poprom ter namažite z bazilikinim oljem. Pokrijete in pustite počivati 30 minut. Za polento segrejte limonino olje in na njem prepražite na drobno seseklano čebulo. Dodajte česen, mleko in začimbno mešanico ter zavrite in postopoma dodajajte polento.
- 2 Zmanjšajte ogenj in kuhajte polento 15–20 minut. Občasno premešajte. Sojina zrna blanširajte, nato pa jih potopite v ledeno vodo. Peteršilj poberite iz stebelc. Pladenj poškopite z ločevalnim sprejem in na pladenj položite rezine slanine. Pecite v konvekcijski pečici pri 170°C (v navadni pri 190°C) 5–8 minut, dokler ne postane hrustljava.
- 3 Rezone slanine nato položite na papirnate brisače, da se odcedijo. Ostanke maščobe zmešajte s sojinimi zrnji, začimbno mešanico za ribe, paradižniki in peteršiljem. Sojina zrna segrejte v ponvi, polento pa začinite s soljo in poprom.
- 4 Lososa pržite v ponvi s kožo navzdol 5 minut. Ponev odstranite z ognja, obrnite lososa in ga pustite stati s kožo navzgor še 5 minut.
- 5 Polento in sojina zrna servirajte na krožnike in na vsakega položite 2 kosa lososa. Na vrh položite rezine slanine, okrasite z grahovimi kalčki in po vrhu pokapajte malo bazilikega olja.

