



# 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      | Bazilikinega 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 Rezine 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 prražite 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 bazilikinega olja.

