

Peklowany łosoś z sosem koperkowym

30—40 (plus dwa dni w lodówce) Min

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

1 kg	Filet z łososia ze skórą, bez łusek
4 szt	Pęczek świeżego koperku
175 g	Miód akacjowy
2 łyżki	Sól Morska gruboziarnista jodowana
2 łyżeczki	Pieprz biały ziarnisty
1 łyzka	Owoce Jałowca całe
150 g	Musztarda średnio ostra

Przygotowanie

1. Umyj łososia i dokładnie osusz ręcznikiem papierowym.
2. Drobno posiekaj 3 pęczki koperku, razem z łodyżkami. Wymieszaj 1 łyżkę miodu z solą Kotányi, rozgniecionymi ziarnami pieprzu i rozgniecionymi jagodami jałowca.
3. Natrzyj kawałki łososia przygotowaną mieszanką, a następnie posyp koperkiem. Ułóż kawałki mięsem do siebie, tak aby skóra znajdowała się na zewnątrz. Włóż łososia do woreczka do mrożenia i szczelnie go zamknij. Pozostaw w lodówce na około 2 dni, aby łosoś się zapeklował. W tym czasie kilkakrotnie go obracaj i polewaj zgromadzonym sokiem.
4. Wyjmij łososia z mieszanki peklującej i dokładnie osusz ręcznikiem papierowym. Zdejmij skórę i pokrój łososia na bardzo cienkie plasterki.
5. Oberwij pozostały koperek z łodyżek i drobno go posiekaj. Wymieszaj z pozostałym miodem i musztardą. Podawaj z peklowanym łososiem. Serwuj z bagietką, pieczywem pełnoziarnistym lub tostowym.