Vaříme s losem Škudlíkem

LOSOSOVÝ HOT DOG

Budete potřebovat:

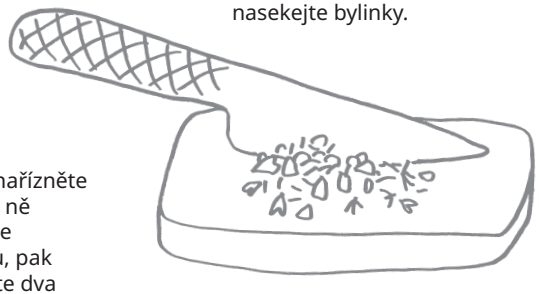
1 Jablko rozčtvrťte, odstraňte jádřinec a nastrouhejte najemno nebo rozmixujte.

2 Přidejte citronovou šťávu, skyr, kopr nasekaný nadrobno a špetku soli. Můžete přidat i pepř nebo strouhaný křen.

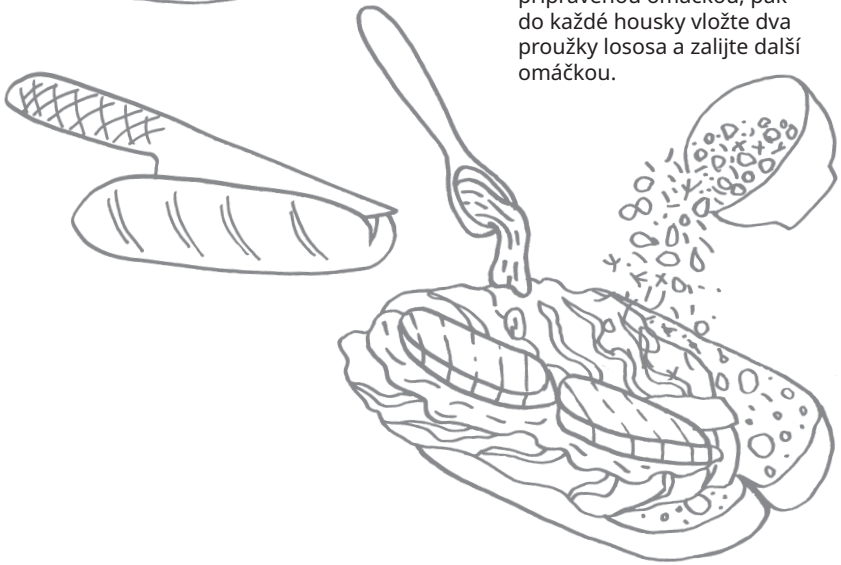
3 Lososové filety rozkrojte tak, aby z každého filetu vznikly dlouhé proužky, které se vejdou do housky.

4 V pánvi rozehřejte máslo na vysokou teplotu. Kousky lososa v ní opékejte 2–3 minuty z každé strany. Nakonec je osolte a nechte krátce odstát.

5 Mezitím si nadrobno nasekejte bylinky.



6 Housky nebo rohlíky nařízněte a otevřete. Položte na ně listy salátu a pokapejte připravenou omáčkou, pak do každé housky vložte dva proužky lososa a zalijte další omáčkou.



7 Nakonec smíchejte osmaženou cibulku s nasekanými bylinkami a bohatě jimi lososový hot dog ozdobte.

Dobrou chuť!

IKEA