

Losos s avokádovým šalátom

Ingrediencie:

- 500 g čerstvého lososa
- 4 vajíčka
- 2 zrelé avokáda
- 1 zväzok lahôdkovej cibulky
- 1 štiplavá paprička
- 1 - 2 strúčiky cesnaku
- 400 g kyslej smotany
- 2 limetky
- morská soľ
- čierne korenie
- olivový olej
- 1 lyžica masla



Postup:

Vajíčka uvaríme natvrdo a nakrájame na kocky. Avokáda rozdelíme na polovice a odstránime kôstky. Pomocou lyžice vyberieme dužinu a nakrájame ju na približne rovnako veľké kúsky ako vajíčka. Nakrájane suroviny preložíme do misky. Pridáme k nim nadrobno nasekanú bielu časť lahôdkovej cibulky (trochu zelenej časti si odložíme na ozdobu), štiplavú papričku zbavenú semienok a nasekanú nadrobno a najemno nastrúhaný cesnak. Potom pridáme kyslú smotanu, šťavu z 1 limetky, soľ a korenie. Zľahka premiešame a necháme približne 30 minút v chladničke.

Medzitým si pripravíme lososa. Z umytého a osušeného lososa odstránime kožu. Ochutíme ho soľou a korením, pokvapkáme olivovým olejom a opečieme na rozpálenej panvici dozlatista. Pridáme maslo a počkáme, kým sa rozpusti. Stiahneme z ohňa a pridáme šťavu z druhej limetky.

Na tanier naservírujeme porciu avokádového šalátu, filet z lososa, posypeme nadrobno nasekanou zelenou časťou cibulky a pokvapkáme olivovým olejom.