



Misa różnorodności z łososiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 2

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



Wanie

Krok 1

W misce wymieszaj jajka, śmietankę, mąkę, kurkumę mieloną i cienko posiekany szczypiorek. Awokado i wydrążonego ogórka pokrój w cienką kostkę, a następnie przełóż do innej miski. Posól i popieprz. Dodaj sok z limonki.

Krok 2

Na patelni z odrobiną oleju usmaż cienkie naleśniki. Gotowe naleśniki posmaruj serkiem śmietankowym, a następnie wyłóż na nie nadzienie z awokado i ogórka. Ciasno zawiń naleśniki w rulon.

Krok 3

Łososia pokrój w cienką kostkę. Przełóż do miski, dodaj mielony imbir, sos sojowy, sok z limonki i olej.

Krok 4

Mango pokrój w drobną kostkę.

Krok 5

Do pustego garnka wsyp komosę ryżową. Zalej zimnym bulionem i gotuj przez około 15 minut na małej mocy palnika, aż komosa wchłonie cały płyn.

Krok 6

W dużym głębokim talerzu ułóż przygotowane składniki: naleśniki, komosę i rybę. Posyp wszystko posiekanym szczypiorkiem i nasionami czarnuszki. Smacznego!

Składniki:

½ opakowania komosy ryżowej

1 szklanka bulionu

½ mango

1 łyżka nasion czarnuszki

Maki:

2 jajka

25 g mąki pszennej

3 łyżki śmietanki UHT Łaciata 12%

2 łyżki szczypiorku

2 szczypty soli

1 szczypta pieprzu

1 szczypta mielonej kurkumy

1 serek śmietankowy Łaciaty naturalny

½ awokado

½ zielonego ogórka

sok z ½ limonki

Łosoś:

250 g filetu łososia bez skórki

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka soku z limonki

1 łyżka oleju

1 łyżeczka mielonego imbiru