Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Жареный лосось с фруктово-овощным чатни от Константина Вагу

28 декабря 2012 23:20 · https://open-cook.ru/recipes/zharenyj-losos-s-fruktovo-ovoschnym-chatni-ot-konstantina-vagu



Рыба под фееричным соусом! Не стоит бояться названия рецепта, все намного проще, чем в думаете. Кстати рыбу с таким приятным дополнением мы уже не раз готовили, но с нашей импровизацией :) Очень вкусно и красиво!

В этом рецепте наш соуссоус – это мелко нарезанные ингредиенты – овощи фрукты. Рыбку (мы использовали лосось) можно освободить от шкурки или оставить ее, на ваше усмотрение.

А жарить ее мы будем на сухой сковороде, т.к. лосось довольно жирная рыба.

Итак, разогреваем сковороду и выкладываем на нее нашу рыьку, порезанную на порционные куски.



Немножко присаливаем и выжимаем на сковороду с рыбой сок половины лимона.



Жарим до румяной корочки и переворачиваем на другую сторону.



Обжариваем рыбку с боков.



Не стоит готовить рыбку слишком долго, она может пересушиться.



Выкладываем рыбу на тарелку, а на нее наш фруктово-овощной чатни.



Для красоты и приятного вкуса можно посыпать на маленький кусочек тарелки щепотку молотого черного перца.



Украшаем рыбу фруктами, с которыми она будет еще вкуснее.



А еще лосось будет вкусен с помидорами конфи



Прекрасное соединение красоты и вкуса!



Приятного аппетита!

