



Pstrąg łososiowy z zapiekanką z dyni

Steps: 7

Poziom trudności: Średnie

Składniki

4 Porcje

2 sztuki	Filet z pstrąga łososiowego	1/2 sztuki	Dynia hokkaido
2 sztuki	Ziemniaki	1 mała sztuka	Seler
1 sztuka	Por	6 plastrów	Boczek wędzony
1 ząbek	Czosnek	1/2 łyżeczki	Majeranek
1/2 szklanki	Śmietanka 30%	1 łyżeczka	Musztarda
2 sztuki	jajka	4 garści	Szpinak
2 łyżki	Płatki migdałów	1 garść	Pomidor daktylowy żółty
	Sól, pieprz do smaku		

Sposób przygotowania:

1. Dynię, ziemniaki oraz seler obierz i zetrzyj na tarce na grubym oczku i posól, zostaw na 15 minut, aby warzywa puściły sok.
2. W tym czasie pokrój boczek i por w cienkie plasterki. Całość przesmaż na patelni z posiekanym ząbkiem czosnku.
3. Ze startych warzyw wyciśnij sok, dodaj boczek z porem oraz śmietankę, majeranek, musztardę i jajka. Całość dokładnie wymieszaj i dopraw do smaku solą i pieprzem.
4. Przelej do naczynia żaroodpornego lub blaszki wyłożonej pergaminem, tak aby powstała ok. 3-centymetrowa warstwa. Piecz w 160 stopniach przez 45 minut.
5. Pstrąga porcjuj w kawałki po około 150 g. Dopraw solą oraz pieprzem. Smaż na średnio rozgrzanej patelni przez około 3-4 minuty, zaczynając od strony skóry.
6. Na koniec na rozgrzanej patelni z odrobiną oleju maceruj szpinak z pokrojonymi pomidorkami koktajlowymi oraz płatki migdałów.
7. Gotową zapiekankę pokrój nożem na porcje lub nałóż łyżką na talerz. Obok ułóż porcję macerowanego szpinaku, a na górę smażonego pstrąga.