

Dzwonko z łososia w orzechowej panierce, z chipsem z buraka i kremem z pomidorów



Autor: **programistapogodzinach**
Przepisów: 123 Ocena: 1194



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 dzwonka z łososia
- sól, pieprz do smaku
- 1 cytryna
- 1 jajko
- mąka orzechowa do obtaczania
- masło klarowane do smażenia
- 1 burak
- 2 łyżki oliwy
- łyżeczka cukru
- 3 pomidory
- garść świeżej bazylii
- 1 łyżka oregano
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Zanim zaczniemy cokolwiek robić, dzwonka pół godziny przed smażeniem nacieramy solą i pieprzem. W tym czasie obieramy buraka, kroimy go w cienkie plastry i mieszamy z przyprawami. Pieczemy go w piekarniku w 180°C przez około 20 minut - dzięki temu cukier skarmelizuje się i doda burakom słodkawego posmaku. :)



- 2 W tym samym czasie przygotowujemy krem. Pomidory sparzamy, blendujemy na gładką masę i przyprawiamy do smaku. Przekładamy do rondelka i podgrzewamy na wolnym ogniu.

Teraz możemy przystąpić do smażenia dzwonek. W miseczce rozbijamy jajko, do drugiej wsypujemy mąkę orzechową. Dzwonka obtaczamy najpierw w jajku, a potem w mące. Smażymy na rozgrzanej patelni i wykładamy na talerz. Skrapiamy sokiem z cytryny. W tym samym czasie sprawdzamy czy chipsy z buraków są gotowe. Jeżeli są odpowiednio chrupkie wykładamy na talerz. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: