

EGZOTYCZNA TARTA Z ŁOSOSIEM



Składniki

Opis wykonania

250 g - Mąka pszenna
150 g - Masło (zimne)
5 szt. - Jajko
1 łyżeczka - Sól
250 g - Filet z łososia
1 łyżka - Mieszanka przypraw tandoori
1 szt. - Papryka ramiro
1/2 szt. - Mango
150 g - Ananas
120 g - Ser camembert
1/3 szklanka - Płatki kokosa
250 ml - Śmietana 30%
1 garść - Kolendra
1 szczypta - Pieprz kolorowy (świeżo mielony)
1 szczypta - Sól himalajska
2 łyżka - Olej roślinny

Niebanalna tarta z łososiem, mango, ananase, papryką i płatkami kokosa. To inspirowane kuchnią azjatycką danie zaskoczy Was swoim doskonałym smakiem!

1. Filet z łososia myjemy w zimnej wodzie, suszymy ręcznikiem papierowy, a następnie kroimy w kostkę (około 2 cm). Tak przygotowaną rybkę łączymy z mieszanką przypraw tandoori oraz olejem i odstawiamy na około 30 minut.

2. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy masło pokrojone na mniejsze kawałki, sól oraz wbijamy jajko. Całość zagniatamy do uzyskania gładkiej kuli ciasta, którą wkładamy do lodówki na około 30 minut.

3. Ananasa i mango kroimy na mniejsze kawałki.

4. Paprykę ramiro kroimy w plasterki.

5. Ser camembert dzielimy na mniejsze części.

6. Formę do tarty o średnicy 30 cm smarujemy masłem. Wyciągamy ciasto z lodówki, rozwałkowujemy i przekładamy do formy. Całość okrywamy papierem do pieczenia, obciążamy specjalnymi kulkami albo fasolą i pieczemy przez 30 minut w temperaturze 180 stopni (grzanie góra-dół).

7. Jajka wbijamy do wysokiego naczynia, łączymy ze śmietaną oraz doprawiamy pieprzem i solą. Całość miksujemy do uzyskania gładkiej masy.

8. Na podpieczony spód wykładamy naprzemiennie zamarynowanego łososia, kawałki ananasa, mango, części sera camembert oraz plastry papryki. Całość zalewamy masą jajeczną, posypujemy płatkami kokosowymi i pieczemy przez około 40 minut w temperaturze 180 stopni. Tarta będzie gotowa kiedy masa jajeczna zetnie się, wierzch nabierze złotego koloru, a w kuchni będzie się unosił wspaniały zapach pysznego dania.