Ainsleyho pomazánka z uzeného lososa

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: (Ainsley Harriot: Gourmet Express 1, TV seriál BBC2, převzato v srpnu 2003)

Suroviny

jarní cibulka s natí
olivový olej
200 g smetanového sýra (vaničku)
1 lžíce smetanového křenu
pár kapek tabasca
250-300 g uzeného lososa
pepř
Příloha:
topinky ze žemlí nebo housek

Postup

Do kastrolku na sporáku, přidáme lžíci oleje, pak nasekanou jarní cibulku a necháme ji jen změknout do sklovita. Podařilo se nám koupit vařeného uzeného lososa. Tak vězte, že tento druh rybího masa, než přijde na pult supermarketu, se nejdříve naloží, udí syrové, pak se uvaří a znovu se udí kouřem z dubového dřeva. Maso má pak nádhernou barvu a vůni. Pokud ho tedy již máme před sebou, tak toto jemné maso rozdrtíme prsty a přidáme na másle změklou jarní cibulku. Směs pomačkáme a necháme trochu prohřát. K masové rybí směsi přidáme vaničku smetanového sýra, dobře vše v kastrolku promícháme, spojíme jednou lžičkou dobrého smetanového křenu, ochutíme několika kapkami ostré omáčky tabasco a nakonec přidáme štědrou dávku mletého pepře. Sůl nepřidáváme, protože uzené ryby jsou již sami o sobě dost slané. Rozkrojíme žemle, pomažeme máslem a dohněda osmažíme na pánvi. Lososovou pomazánku pak podáváme na polovinách těchto osmažených žemlí nebo housek. Nahoru na namazané pečivo nasypeme zbytek nakrájené jarní cibulky.