

Dort z lososí paštiky

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátky želatiny

500 g uzeného lososa v celku bez kůže

2 salátové okurky

2 červené cibule

0,5 svazku kopru

500 ml zakysané smetany

1 citrónu - šťáva z

sůl a pepř

Postup

1. Rozvírací formu o průměru 22 cm vyložíme průsvitnou fólií. Želatinu dáme nabobtnat do dostatečného množství vody. 2. Lososa nakrájíme na 5 mm velké kostičky. Polovinu kostiček vyložíme do formy. Oloupeme 1 okurku, rozpůlíme ji, zbavíme semen a rovněž nakrájíme na kostičky. 3. Oloupeme cibuli. Kopr opláchneme a osušíme. Obě poslední přísady nejemno posekáme a smícháme se zakysanou smetanou, citrónovou šťávou, solí a pepřem. Přimícháme okurky a zbývající kostičky lososa. 4. Želatinu rozpustíme a zamícháme do krémové hmoty. 5. Formu hmotou naplníme a chladíme přes noc. 6. Ztuhlou paštiku vyklopíme na podnos a fólii odstraníme. Zbývající okurku omyjeme a nastrouháme na plátky. Dort plátky obložíme a ozdobíme koprem.