

Hlavní stránka - [Island](#)

Islandské recepty

Zapékaná treska

Do zapékací mísy položte na dno uvařenou, osolenou rýži. Na ni klademe vrstvy žampionů, ananas, papriku, uvařenou rybu (tresku nebo filé z mořských ryb), krevetky. Přísady si můžete podle vlastního vkusu a chuti kombinovat, či přidat jiné. Takto naskládané pochutiny zalejeme omáčkou, kterou připravíme z čerstvé smetany, majonézy, remulády, špetky kari a můžeme přidat i vodu /buď z povařených žampionů, nebo nálev ze zavařených žampionů, podle toho které jste použili/. Na závěr poklademe povrch plátky sýra. Mísu vložíme zapéct na 15-20 min. do trouby rozpálené na 200°C. Podáváme se zeleninovým salátem a tousty.

Marinovaný losos

Koupíte čerstvou filetu s kůží

Na 1 kg lososa potřebujete 4 pol. lžíce soli, 4 pol. lžíce cukru krupice, koření dle vaší chuti.

Nejspíš různé druhy pepře, nebo nějaké jemné koření (např. provensálské).

Doporučuji čerstvý nebo nakládaný, posekaný kopr. Z cukru, soli, koření a kopru umícháme suchou směs.

Filetu z lososa rozpůlíme napříč, ponecháme kůži. Obě poloviny obalíme v suché směsi.

Použijeme ji všechnu a půlky složíme masem k sobě – kůží ven, vložíme do mikrotenového sáčku (spíše do dvou) a uložíme do chladničky na 36h. V polovině doby filety otočíme kůží k sobě. Po uplynutí 36h rybu vyjmem, očistíme a můžeme krájet na tenké plátky a podávat na chlebičkách apod.

Recept na lososa nebo pstruha v bylinkové krustě

Filety z ryby osolíme a oválíme v hladké mouce, pak máčíme v rozšlehaném bílku s troškou

mléka a na závěr obalíme ve směsi čerstvých bylinek (doporučuji kopr, petržel a přidat můžete bazalku. /Směsí koření je velká spotřeba./

Takto připravené filetky smažíme na rozpáleném oleji po obou stranách. Podáváme pokapané citronem nebo limetkou, se salátem a s vařenými brambory.

Dobrou chuť přeje [Zdeňka Burianová](#).

Zobrazeno: 35 x

From:

<https://cesty.in/> - **Cestovatelské stránky**

Permanent link:

https://cesty.in/islandske_recepty

Last update: **2024/05/30 18:50**

