

Paradajz punjen lososom



Sastojci

Potrebno je:

- 15 paradajza srednje velicine
- 600 g kivanog dimljenog lososa bez kostiju
- 700 g francuske salate
- 150 g majoneza
- 2 dl kisele pavlake za sos
- 200 g aspika ribljeg
- 3 dl tartar sosa
- 1 vezica peršunovog lista
- 1/2 limuna
- malo bibera
- malo soli

Priprema

Paradajz staviti u vrelu vodu i skinuti mu pokožicu.

Zatim raseci tanko na sam vrh paradajza i izvaditi mu semenke.

Kivanog lososa iseci na sitne komade, spojiti sa sosom od majoneza i pavlake. Posoliti, pobiberiti i dodati limun.

Komade paradajza puniti sa zacinjenim lososom i posuti seckanim peršunom. Na oval staviti podlogu od francuske salate. Preliti tartar sosom i po tome postaviti punjeni paradajz.

Oko ovog predjela staviti kocke secenog aspika.