

Losos na orientalni nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** parčeta lososa
- 2 cili papricice
- **1** komad umbira (velicine palca)
- **2** komada limunske trave*
- **1** veci rukohvat korijandera
- **1** kašika ribljeg ulja
- **1** kašika soje
- **1** kašica ulja od susama
- **1,5** limun (sok)

Kokos pirinac:

- **150 g** basmati pirinca
- **1/2** konzerve kokosovog mleka

Priprema

Pripremimo sastojke:

Ovde losos spremimo na sledeci nacin. U tiganj sipamo vodu, da bude do polovine parčica ribe. Prekrijemo srebrnom folijom i na sasvim laganoj temperaturi poširamo oko 8 minuta. Riba ce biti gotova.

Svo zacinsko bilje iseckamo na komade i stavimo u blender. Dodamo tecne zacine (ulja), sok od limuna i

izblendano, ali ne presitno, kao za salatu.

Pre nego što krenem da sastavim ostale dodatke, ukratko o pirincu u kokosovom mleku. Sipamo pola konzerve kokosovog mleka u šerpu. Dodamo pirinac. Pustimo da prokuva i smanjimo na sasvim malu temperaturu. Poklopimo i posle 10 minuta, isključimo ringlu, ali ne skidamo poklopac još 10 minuta.

Limunska trava. Nisam sigurna da je ovo pravilan naziv za ovu veoma aromaticnu biljku, koja se u orijentalnoj kuhinji često upotrebljava. Ima jak ukus limuna! Pre nego što je koristite, (ako nema sveže moguće je da ima konzervirane), tuckom ili oklagijom je dobro izgnjecite. Prethodno skinete gornji sloj, koji je vrlo tvrd. Neko mi je javio da na Kalenicu može da se nađe svež na tezgi 533 kod Bože.

Kad je sve pripremljeno na poširani losos pospemo začinsku smesu. Ja sam servirala uz kokos, pirinac i zelenu špaglu, koje je kod nas sada u punoj sezoni!

Savet