Losos na orijentalni nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 parceta**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 kašicica**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 parcica 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. Dodmo pirinac. Pustimo da prokuva i smanjimo na sasvim malu temperaturu. Poklopimo i posle 10 minuta, iskljucimo 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 cesto upotrebljava. Ima jak ukus limuna! Pre nego što je koristite, (ako nema sveže moguce je da ima konzevirane), tuckom ili oklagijom je dobro izgnjecite. Prethodno skinete gornji sloj, koji je vrlo tvrd. Neko mi je javio da na Kalenicu može da se nae svež na tezgi 533 kod Bože.

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

Savet