Losos, pire od šargarepe i pomorandže, špargla

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Poširani losos u maslinovom ulju:

- **400 g**losos fileta
- **3 cena**isitnjenog belog luka
- **2 lista**lorbera
- **1 kašicica**timijana
- **1**korica pomorandže, u trakama
- **1 kašika**korijandera
- **250 ml** maslinovog ulja
- **naprstak**soli

Pire od šargarepe sa pomorandžom:

- **4**vece šargarepe
- **1/3 šolje**svežeg soka od pomorandže
- **1/2 šolje**putera na sobnoj temperaturi
- **1,5 kašika**sveže rendanog umbira
- **1 kašika**soka od limuna
- **1 kašika**rendane korice pomorandže
- **2 kašike**šecera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Za losos: Sve zacine stavimo u dublji tiganj. Sipamo maslinovo ulje i na srednjoj temperaturi zagrejemo oko 15 minuta.

Losos, koji je na sobnoj temperaturi dobro posolimo, isecemo na kocke. Spustimo pažljivo u ulje i krckamo oko 15 minuta.

Pire od šargarepe: Skuvamo šargarepu i dodamo 2 kašike šecera, oko 25 minuta dok su sasvim mekane. U vodu dodamo i malo soli. Kada su skuvane ocedimo pa vratimo u šerpu, malo još ostavimo dok se izgubi sva tecnost. U meuvremenu u šerpu stavimo sok od pomorandže, kuvamo na srednjoj temperaturi. Dodamo puter, umbir koru od pomorandže i mešamo dok se puter istopi. Dodamo sok od limuna i preostalu kašiku šecera. Stavimo u blender i blendamo dok dobijemo pire.

Kratko pržimo šparglu u puteru.

Sve spojimo, pa da i ja rezumiram.

Savet

Losos se smatra skupom ribom. Osim u nekim zemljama kao što je i kod nas sluaj. Mi ga obilato i jedemo, nekad dimljenog, nekad u sašimiju, nekad peenog u tiganju, a nekad i ovako poširanog maslinovom ulju (confi)