

Losos sa umakom od gljiva i kari rižotom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** kotleta lososa
- **po ukusu** začina za ribu
- **1** limun
- **nekoliko kašika** maslinovog ulja

Umak od gljiva;

- **400 g** šampinjona
- **2-3** šargarepe
- **1** veći crni luk
- **2** cenabelog luka
- **2,5** dl biljne pavlake
- **po ukusu** soli i bibera

Za kari rižoto:

- **1** šoljapirinca
- **3-4 kašika** maslinovog ulja
- **1** crni luk
- **3** šolje povrtnog bujona
- **po ukusu** soli i bibera
- **2 kašice** indijskog karija

Priprema

Kotlete lososa natrljati zacinom za ribu, preliteri maslinovim uljem i nakapati limunovim sokom. Ostaviti da odstoji u toj marinadi. Ugrejati maslinovoulje i ispržiti ribu da se uhvati lepa korica i odložiti je na topao tanjir. Za umak od gljiva na maslinovom ulju uđinstati crni i beli luk, šargarepu, pa kad omekšaju, dodati na listice secene gljive. Pržiti ih da suvišna voda uvri, a potom naliti biljnu pavlaku, zaciniti po ukusu i ostaviti par minuta da krcka na tihoj vatri. Za kari rižoto, na maslinovom ulju pržiti crni luk, da zastakli, pa dodati pirinac. Pržiti i njega par minuta, dodati indijski kari, kratko propržiti, da zamiriše, pa naliti toplim povrtnim bujonom. Zaciniti. Smanjiti vatru i krckati na tihoj vatri 15-20tak minuta. Na topli tanjir servirati kari rižoto, umak od gljiva, pa preko složiti po dva komada lososa. Poslužiti sa kriškama limuna.

Savet