

## ***Losos sa umakom od gljiva i kari rižotom***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **8 kotletalososa**
- **po ukusuzacina za ribu**
- **1limun**
- **nekoliko kašikamaslinovog ulja**

#### **Umak od gljiva;**

- **400 gšampinjona**
- **2-3šargarepe**
- **1 veci crni luk**
- **2 cenabelog luka**
- **2,5 dlbiljne pavlake**
- **po ukususoli i bibera**

#### **Za kari rižoto:**

- **1 šoljapirinca**
- **3-4 kašikemaslinovog ulja**
- **1 crni luk**
- **3 šoljepovrtnog bujona**
- **po ukususoli i bibera**
- **2 kašiciceindijskog karija**

## **Priprema**

Kotlete lososa natrljati zacinom za ribu, preliti 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 tanjur. Za umak od gljiva na maslinovom ulju udinstati 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. Zacinili. Smanjiti vatru i krckati na tihoj vatri 15-20tak minuta. Na topli tanjur servirati kari rižoto, umak od gljiva, pa preko složiti po dva komada lososa. Poslužiti sa kriškama limuna.

## **Savet**