



Losos s kuskusom a tekvicovým pyrém od pani Nikoly

Recepty



Hlavné chody



Veľká noc



0 min



0



3.0

1057



Budete potrebovať

Losos s kožou

Tekvica Hokkaido

1 malá

Maslo

1 PL

Smotana na šľahanie

4 PL

Parmezán

2 PL

Kuskus

1 hrnček

Zeleninový bujón Vitana

1 kocka

Kurací bujón Vitana

1 kocka

Príprava receptu

Lososa opečieme kožou dole, dáme na plech, podlejeme vodou v ktorej rozrobíme kurací bujón a pečieme pri 120 stupňoch cca 20 minút.

Kuskus zalejeme 250 ml kuracím bujónovým vývarom.

Tekvicu varíme vo vode, do ktorej pridáme zeleninový bujón. Varíme do mäkka, pridáme smotanu a rozmixujeme ponorným mixérom. Zjemníme maslom a parmezánom.



Natur bujón - Zeleninový



Natur bujón - Kurací