Losos s kuskusom a tekvicovým pyré od pani Nikoly

Recepty

Hlavné chody

Veľká noc

0 min

0



3.0

1058

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.



Jemný bujón - Zeleninový



Jemný bujón - Kurací