



VIŠKI VRTCI
Jamova cesta 23, 1000 Ljubljana
Tel.: 01/ 24 45 140, GSM: 041 643 806
Fax: 01/ 24 45 156

NAMAZ IZ LOSOSA

V novembru 2017 bomo v kuhinjah Viških vrtcev prvič pripravili namaz iz lososa. Ponudili ga bomo pri zajtrku.

Sestavine namaza so: pečen losos, sirni smetanov namaz, kislá smetana, rdeča mleáa paprika in posušen drobnjak.

Prilagam recepturo za manjše količine:

za 10 obrokov (25g/otrok 2. st.obd. in odrasli) = 250g namaza

120 g pečeni losos file (240g surov zamrznjen losos)

120 g kg sirni smetanov namaz ABC

15g kislá smetana

začimbe po okusu:

- sol (malo, ker je že osnovni sirni namaz soljen)
- rdeča mleáa paprika (prispeva k barvi in aromi)
- drobnjak (posušen z zamrzovanjem Kotany)

PRIPRAVA:

- File lososa odtajamo (cca 30% izguba teže zaradi ledu).
- File lososa spečemo (upeka lososa je cca 25%).
- Pečenega lososa ohladimo.
- V posodi dobro premešamo ohlajen losos in sirni smetanov namaz. Nastane homogena zmes.
- Dodamo še kisló smetano in začimbe.
- Do porcioniranja hranimo pokrito v hladilniku.

6.11.2017