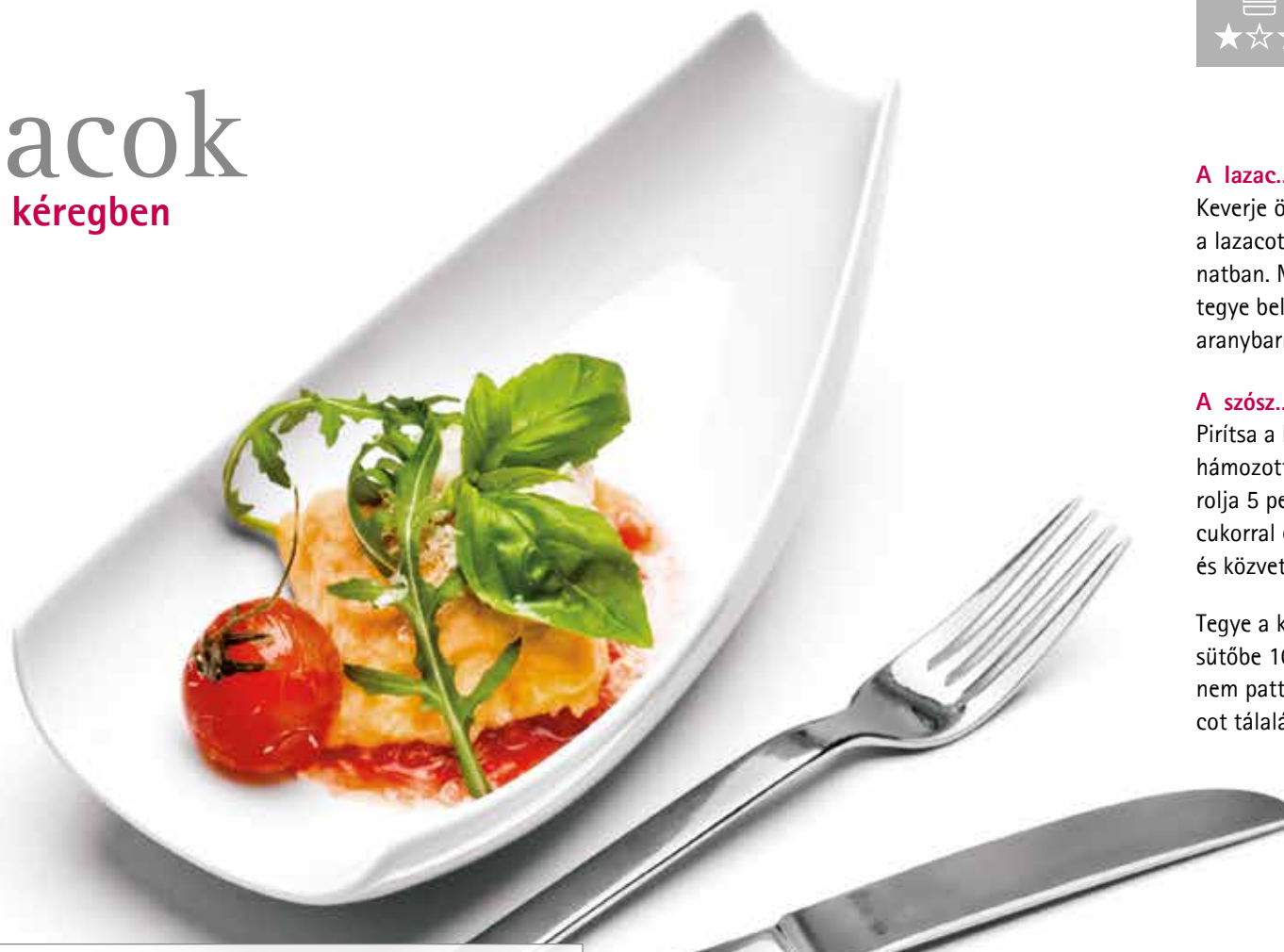


Lazacok

parmezán kéregben



20 perc

Főétel

A lazac...

Keverje össze a tojásokat és a parmezánt. Forgassa meg a lazacot először lisztben, majd a tojás-parmezán bevonatban. Melegítsen fel egy nem letapadó serpenyőt, és tegye bele a panírozott lazacdarabokat. Süssse őket aranybarnára.

A szósz...

Pirítsa a hagymát 5 evőkanál olívaolajban, adja hozzá a hámozott paradicsomot, csökkentse a hőfokot, és párolja 5 percig. Fűszerezze ízlés szerint chilikockákkal, cukorral és sóval. Vágja a bazsalikomot finom csíkokra, és közvetlenül a felszolgálás előtt adja hozzá.

Tegye a koktélpáradicsomokat a forró sütőbe 10 percre, amíg a sütéstől ki nem pattannak. Körítse velük a lazacot tálaláskor.



4 személyre

2 tojás	1/2 tk finomra aprított chilipaprika
100 g finomra reszelt parmezán	1 tk cukor
4 x 60 g bőr nélküli lazacfilé	1 csipetnyi só
1 ek liszt	8 bazsalikomlevél
1/2 vöröshagyma, finomra kockázva	4 koktélpáradicsom,
5 ek olívaolaj	szőlőlevelek a tálaláshoz
200 ml hámozott paradicsom (konzerv)	

