

Pulpeciki z łososia na parze w sosie szpinakowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: filet z łososia umyć i za pomocą ostrego noża zdjąć skórę. Filet pokroić na kawałki ok. 2 cm. Liście szpinaku opłukać.

Krok 2 - Przygotować sos szpinakowy: Cebulę obrać, przekroić na mniejsze części. W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć cebulę, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Posiekać cebulę – czas 10 sekund, prędkość 8.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścianek naczynia. Włożyć 40 g masła pokrojonego na mniejsze kawałki, zamknąć naczynie pokrywą dzbanka, otworzyć zaślepkę. Zeszklić cebulę – temperatura 100°C, czas 5minut, prędkość 1.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, wlać bulion, dodać sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować sos – temperatura 100°C, czas 6 minut, obroty 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, włożyć szpinak i wlać śmietankę. Zamknąć pokrywę dzbanka, gotować - temperatura 100°C, czas 6 minut, obroty 1. Po tymczasie zmiksować sos - czas 15 sekund, obroty 6.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę dzbanka, przełożyć sos do innego naczynia. Umyć i osuszyć dzbanek.

Krok 7 - W pojemniku do miksowania umieścić nóż, włożyć łososia, wlać wodę, dodać bułkę tartą, sól i pieprz. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać łososia - czas 20 sekund, prędkość 8.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć masę do innego naczynia. W pojemniku do gotowania na parze ułożyć paski papieru do pieczenia szerokości ok. 2 cm tak, aby para mogła swobodnie przedostać się do pojemnika (nieszczelnie). Dłoniąmi zwilżonymi wodą lepić nieduże okrągłe pulpeciki wielkości orzecha włoskiego i układać je na papierze w pojemniku do gotowania na parze. Przykryć pojemnik.

Krok 9 - Do dzbanka wlać 1 litr wody, zamknąć pojemnikiem z pulpetami, gotować na parze - temperatura 105°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 10 - Zdjąć pojemnik, pulpeciki podawać np. z makaronem lub ryżem, polane sosem szpinakowym i posypane serem.