

## Varíme s Losíkom

# LOSOSOVÝ HOTDOG



- 1** Jablko pokrájate na štvrté, odstráňte jadrovník a nastrúhajte najemno alebo rozmixujte.



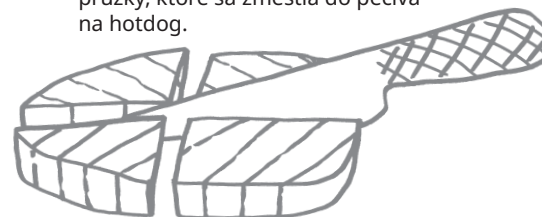
- 4** V panvici rozohrejte maslo na vysokej teplote. Kúsky lososa v nej opekajte 2-3 minúty z každej strany. Nakoniec osolte a nechajte krátko odstáť.



- 2** Pridajte citrónovú šťavu, skyr, kôpor nakrájaný nadrobno a štipku soli. Môžete pridať aj čierne korenie alebo nastrúhaný chren.



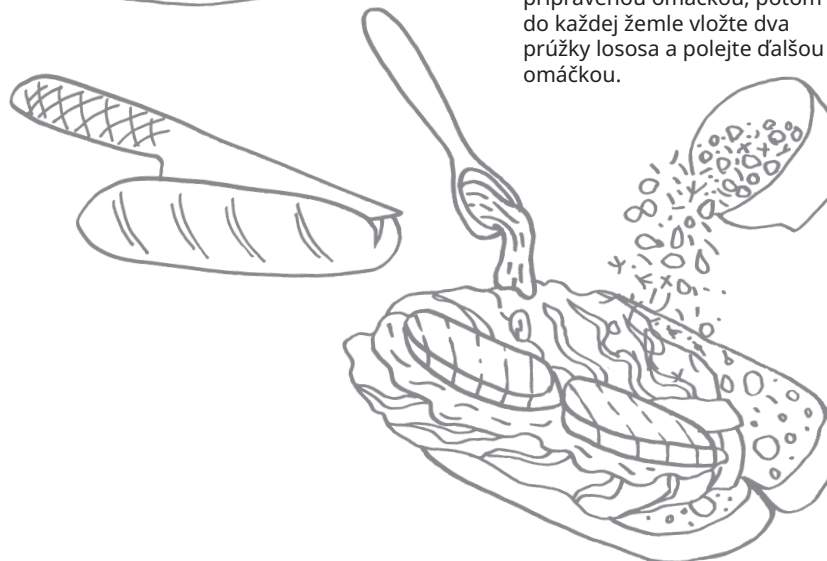
- 3** Lososové filety rozkrojte tak, aby z každého filetu vznikli dlhé prúžky, ktoré sa zmestia do pečiva na hotdog.



- 5** Medzitým si nadrobno nakrájajte bylinky.



- 6** Rožky alebo žemle nakrojte a otvorte. Položte na nich šalátové listy a pokvapkajte pripravenou omáčkou, potom do každej žemle vložte dva prúžky lososa a polejte ďalšou omáčkou.



- 7** Nakoniec zmiešajte opečenú cibuľku s nakrájanými bylinkami a bohato nimi ozdobte lososový hotdog.

Dobrú chuť!

