

## Vadlázac pirított mandulával

Szerző: -ka-p-r-

2011. november 14.

Utolsó frissítés: 2011. november 17.

- 2 szelet vadlázac filé
- 1 csésze sózott mandula
- 2 ek vaj
- só, borsA sózott mandulát egy tésztával durvítjuk, majd szíraz serpenyőben enyhén megpirítjuk és kizsedve félretesszük. Ezután a vaj felhevítjük a serpenyőben és a leszárított, sóval, borssal ízesített lazacszeleteket a forrás felétől kezdve, oldalanként 2-3 perc alatt megpirítjuk. Ha ezzel megvagyunk, a mandulát megforgatjuk a visszamaradt vajban, majd a halszeletek borsos nívóval felére halmozzuk. Végül a serpenyőt 5 percre elmelegített tálba tesszük, hogy a lazac belseje is kellemes mártékban "áthőzzön". Vegyes salátát adhatunk hozzá borsmustárral és mártés, balzsamecetes dresszingsel, magos kenyérből készült meleg pirítottával.

Borajánló: Ehhez a kitűnő meleg ételhez a Dimenzió Borászat Vinagora dűnyertes Kékfrankos rosétjét ajánlom melynek neve Bőbőj. Kellemes, harmonikus savai és íze, málnás ízvilágja kitűnően passzolnak a lazac rőzsaszáhsághoz és a pirított mandulához. A Bőbőj: Mai szőhasználatával bővítés, csőbő-tés, varázslat. A nők és a legnagyobb vonzereje. A hagyomány szerint a tündérek a csillagokból a szívíványon keresztül járnak le a földre állni kedvesüket.