

Losos u testu: Gastronomad – nova epizoda u subotu, 12. jula, u 14:45, na RTS 1

“Salmon en croute” klasično je francusko jelo koje znači losos u kori. Najčešće se priprema tako što se file lososa umota u lisnato testo zajedno sa filom od spanaća, pečuraka ili biljnog namaza. Potiče iz francuske kulinarske tradicije gde se ova tehnika koristi kako bi meso ili riba ostali sočni i puni ukusa.

Losos u kori popularnost je stekao tokom prošlog veka i često se servira za svečane večere, praznike i luksuzne ručkove. File lososa se često premazuje senfom, pa se na njega nanosi sloj nadeva, a sve pažljivo obavija lisnatim testom. Peče se dok kora ne postane zlatna i hrskava, a losos ostane sočan i mekan. Uz jelo obično se služe lagani sosovi na bazi belog vina, limuna ili putera. Iako izgledom deluje luksuzno, naš gastronomad Nikola Vučković pokazaće nam da i kod kuće možemo da osetimo duh diplomatskih večera i luksuznih restorana. Prijatno gledanje!