Lašiša su karamelizuotais svogūnais ir grybais

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- Lašišos filė be odos
- 1-2 dideli svogūnai
- 200 g pievagrybių ar kitų grybų
- Džiovintų baravykų (nebūtina)
- Alyvuogių aliejaus (autorė naudojo apie 100 ml; kiekis priklauso nuo indo)
- Druskos ir pipirų
- Rozmarino papuošimui

Gaminimo eiga

1. Svogūnus kepkite ant nedidelės kaitros ant alyvuogių aliejaus kol taps peršviečiami ir gražiai pagels. Suberkite smulkintus grybus ir kepkite kol iškeps. Masė nebebus vandeninga, pabraukus mentele lengvai atsiskirs aliejus. Pravėsinkite.

2. Lašišą dėkite į kepimo indą. Parinkite kuo artimesnio dydžio, pagal žuvį. Aš ploną uodegos galiuką patrumpinau ir pakišau, taip visas lašišos gabalas pasidarė panašaus storio ir tolygiai iškepė.Užpilkite alyvuogių aliejumi, turi beveik apsemti žuvį, man užteko 100 ml, bet kiekis labai priklauso nuo indo dydžio.Pasūdykite, užberkite šviežiai maltų pipirų ir užklokite grybais su svogūnais.

3. Kepkite, tiksliau šis metodas vadinamas confit, žemoje temperatūroje 100 laipsnių be vėjelio, pusvalandį. Jei norite dar rausvesnės lašišos, pamažinkite temperatūrą iki 80 laipsnių.

---

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!
Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt