

Salau in trei culori

Ingrediente:

300g salau
1 legatura patrunjel
4-5 frunze de busuioc
1 lingura de ulei de masline
100g smantana
2 rosii
sare
piper
lamaie.

Mod de preparare

Se curata pestele si se frige la gratar, pe o parte si pe alta, se aseaza pe platoul de servit. Se orneaza cu sosurile urmatoare:

sos verde: patrunjelul si busuiocul se toaca marunt si se freaca foarte bine cu uleiul de masline, sare si putina zeama de lamaie, pana cand amestecul capata consistenta unui sos;

sos galben: se prepara din smantana, putina sare si putin curry, omogenizandu-se bine cu mixerul;

sos rosu: intr-o tigaie se pun rosiile la calit, cand s-au inmuiat se adauga smantana, se tine la foc mic pana cand amestecul capata consistenta.

Se serveste imediat.