

# Impletitura file de cod si somon



Impletitura file de cod si somon, o **reteta cu peste** deosebita, de sarbatoare, care va aduce un plus de gust si culoare oricarei mese festive!!

Aceasta impletitura de peste, de cod si somon in cazul meu, se prepara foarte usor iar rezultatul este uimitor!!!

Puteti folosi si alte fasii de **peste**, tot ce conteaza e sa obtineti un contrast apetisant ☐

Un somon impletit cu care am facut furori, desi poate din pozele extreme de nereusite pe care le-am facut, nu pare chiar asa :)))

Il puteti servi si in zilele de dezlegare la peste din posturi daca inlocuiti smantana animala cu smantana vegetala iar untul cu unt vegan sau ulei de masline.

## Ingrediente:

- 4 bucati lungi de file de cod

- 2 bucati late de file de somon

### **Pentru sosul cald, cu stafide:**

- 30 g stafide
- 30 g unt gras
- 200 ml smantana proaspata (de gatit)
- sare si piper, dupa gust

### **Sos file de peste:**

- 50 g unt
- 2 cepe
- 200 ml smantana proaspata (de gatit)
- 50 ml vermut alb sau un vin alb

### **Ornare:**

- inele de ceapa verde

### **Mod de preparare:**

#### **Ingredientele principale** □

Somon proaspat si cod:







**Ingredientele pentru cele doua sosuri: sosul cald de smantana si cel care acopera fileurile de peste**

Dupa cum vedeti si in poza, eu am folosit smantana acra, fermentata, pe care o folosim in mod normal la ciorbe dar se poate folosi si smantana pentru gatit, lichida.

Noua ne-a placut consistenta sosului si cu smantana folosita, mai ales ca era super cremoasa!!!! ☐

Iar de vinul de la Recas nu am efectiv ce zice, atat de bun a fost!! Vermut nu am vazut niciunde, asa ca a fost un inlocuitor excelent!



### Preparare sos cald de smantana cu stafide:

Spalati stafidele apoi lasati-le sa se inmoaie intr-un bol cu apa calduta timp de 30 minute (puneti apa cat sa treaca putin peste ele). Scurgeti-le dar nu aruncati lichidul in care s-au rehidratat. Topiti untul intr-o cratita. Adaugati stafidele, caliti-le 5 minute, apoi sarati si piperati dupa gust:



Laura  
Sava



Turnati din cand in cand din apa in care au stat la inmuiat si, tot treptat, smantana:



*Laura  
Sava*



Lasati amestecul sa fiarba cca. 20 de minute, la foc mic, cu vasul acoperit, pana se ingroasa usor.







### **Realizare impletitura de peste:**

Intre timp, taiati bucatile de file de somon pe lungime. Realizati patru impletituri folosind pentru fiecare un file de cod si doua bucati de file de somon.

Asa le-am facut eu:

Laura  
Sava



Laura  
Sava



Laura  
Sava



Mi-a placut atat de mult ideea, incat va mai pun una cu impletiturile, dar apoi gata, e randul vostru! ☐

Ce impletitura apetisanta!!! ☐



### **Coacere:**

Incalziti cuptorul. Ungeti cu unt o tava, curatati ceapa si taiati-o solzisorii.

Presarati ceapa in tava apoi puneti impletiturile de peste:



Turnati deasupra vermutul si restul de smantana.

Introduceti la cuptor pentru 15-20 de minute:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Scoateti cu atentie pestele pe un platou:



*Laura Sava*

Scurgeti sosul din tava in care s-au copt impletiturile si strecurati-l. Puneti pe foc si lasati-l sa clocoteasca 5 minute la foc mare.

Rasturnati-l apoi peste sosul cu stafide. Adaugati sare si piper.

#### **Finalizare:**

Turnati sosul peste peste (desi nu arata prea bine, fiindca acopera exact farmecul impletiturii :D)



*Laura Sava*

...sau serviti sosul separat intr-o sosiera, unde impletiturile nu mai apar ca fiind inecate in sos □ , pastrandu-si cu ocazia asta tot farmecul festiv.

Asa o sa le fac si eu data viitoare!!!

Incantator de delicioase!!!