



Cepts lasis ar tomātu vinegretu

Nepieciešams

- 500 g vīnogu tomātu, uz pusēm sagriezti
- 1 vidējs šalotes sīpols, smalki sagriezts
- 1 ēdamkarote kaperu, notecināti
- 2 ēdamkarotes sarkanvīna etiķa
- 1/2 tējkarote košera sāls
- 3 ēdamkarotes extra-virgin olīveļļas
- 4 laša filejas (apmēram 200 g katra) ar ādu
- Svaigi malti melnie pipari
- 1/2 tējkarote maltu ķimeņu
- 2 ēdamkarotes rapšu eļļas
- 1 ēdamkarote smalki sakapātu pētersīļu
- 1 ēdamkarote sakapātu bazilīku

Pagatavošana

1. Uzkarsēt cepeškrāsni līdz 220°C. Bļodā sajaukt tomātus ar šalotes sīpoliem, kaperiem, etiķi un 1/2 tējkaroti sāls.
2. Pannā, kas būs izturīga arī cepeškrāsni, uzsildīt olīveļļu. Uzbērt laša filejai sāli un pieņemas. Likt lasi pannā ar ādu uz augšu. Cept vidēji augstā temperatūrā, līdz apakša ir labi brūna, apmēram 3 minūtes. Uzmanīgi apgriez filejas. Pārvietot pannu uz cepeškrāsni. Cept, līdz laša filejas ir pilnībā gatavas, apmēram 7 minūtes. Zivi likt uz šķīvjiem un notecināt lieko tauku daudzumu no pannas.
3. Likt pannu uz vidējas uguns un pievienot tomātu maisījumu kopā ar ķimeņiem, rapšu eļļu un atlikušajām 2 ēdamkarotēm olīveļļas. Cept, nokasot visus gabaliņus, kas pielipuši pie pannas, līdz tomāti mīksti, apmēram 2 minūtes. Pārliet mērci pāri lasim, apkaisīt ar pētersīli un bazilīku. Pasniegt uzreiz.