

Grilovaný losos s kôprovou omáčkou s Karičkou

Potrebuje

- - 4 filety lososa (podkovičky)
- - korenie na ryby
- - 1 PL olej
- - 3 PL maslo
- - 2 PL hladká múka
- - 500 ml vývar
- - čerstvý kôpor
- - 1 Karička črievko
- - 3 PL kyslá smotana
- - 200 ml smotana na šľahanie
- - 1 dcl mlieko
- - citrónová šťava z 1 citróna
- - cukor podľa chuti
- - mleté čierne korenie štipka
- - soľ podľa chuti

Postup

Filety lososa ochutíme korením na ryby a dáme na gril alebo opečieme na panvici na 1 PL oleja a odložíme bokom.

Potom si pripravíme omáčku. Na masle opražíme múku, zalejeme vychladnutým vývarom, pridáme kôpor, mlieko a krátko povaríme. Na zahustenie ešte pridáme spolu vymiešanú šľahačkovú a kyslú smotanu so syrom z črievka Karička a omáčku miešame kým nezovrie.

Osolíme, okoreníme, okyslíme citrónovou šťavou, príp. osladíme podľa chuti.

Lososa naservírujeme na tanieri, zalejeme omáčkou a podávame so zemiakmi. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 45

porcie: 4