

Losos so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - Losos
- - korenie na ryby
- - maslo
- - citrón
- - cibuľa
- - 1 črievko Karičky
- - soľ
- - smotana na šľahanie
- - olivový olej

Postup

Lososa si naporcujeme, okoreníme korením na rybu a pokvapkáme olejovým olejom. Dáme do na chvíľu do chladničky, ja dávam na celú noc, chute krásne prejde. Na panvicu si dám kúsok masla a lososa osmahnem z jednej aj z druhej strany po 5 minút. Keď je hotovo, lososa vyberiem a vo výpeku si urobím cibuľu, nadrobno nakrájanú, pridám podľa potreby ešte olej. Keď je cibuľka osmahnutá, pridám smotanu a tavený syr, nechám rozpustiť a prevariť. Lososa dám na tanier, pokvapkám citrónom, prelejem omáčkou a podávame so zemiakmi alebo ryžou, každý podľa chuti. Prajem dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Danica z Považskej Bystrice

náročnosť: nízka

čas:

porcie:

bezlepkový recept: Áno