Łosoś

data aktualizacji: 2020.09.12 autor: Redakcja



Składniki dla 2 osób:

150 g fileta z łososia
100 ml bulionu warzywnego
150 ml śmietanki kremówki 30%
Pęczek koperku
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka soku z cytryny
Przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka i ostra, kurkuma

Sposób przygotowania:

Fileta z łososia obieramy ze skóry i dzielimy na dwie porcje. Przyprawiamy go odrobiną soku z cytryny, solą i pieprzem. Następnie grillujemy lub zawijamy w folię aluminiową i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni na około 20 minut.

Do gorącego bulionu stopniowo wlewamy śmietankę kremówkę, cały czas energicznie mieszając. Do tego wyciskamy czosnek i wsypujemy posiekany koperek. Doprawiamy przyprawami i odrobiną soku z cytryny. Gotujemy razem około 3 minut. Tak przygotowanym sosem polewamy zgrillowanego łososia.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/36559-losos