

Filet z lososa s hroznovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nakrájíme na polovinu hroznové víno a vyndáme jádra. Očistíme pórek a nakrájíme na slabé proužky. Mléko zahřejeme v hrnci, přimícháme mouku, bujón, podravku a bílé víno. Krátce povaříme a přidáme lžíci smetany. Do omáčky vložíme rozpůlené hrozny a necháme odstát. Lososa nakrájíme na 4 porce. Filety lehce osolíme a dáme na pánev s olejem. Filety osmahneme po obou stranách asi 4 minuty. Vyndáme z plotny a necháme v teple. Na čistou pánev dáme rozehřát lžíci másla, přidáme pórek, 2 lžíce vody a podusíme. Okořeníme provensálským kořením a solí. Pórek naservírujeme na talíř, přidáme lososa a zalijeme omáčkou. Příloha opečené brambory nebo těstoviny.

Ingredience

- **Pórek** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 200 g
- **Losos obecný 250 g** - 600 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 35 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 300 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 10 g
- **Kysaná smetana 15% 180 g** - 12 g
- **Pitná voda nesycená** - 20 g
- **Hrozny bílé** - 150 g
- **Provensálské koření 15 g** - 6 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 25 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

