

# Losos s omáčkou ze sušených rajčat

**Počet porcí:** 3

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

3 porce lososa z obou stran osolíme a lehce pokapeme citronovou šťávou. Na lžičce másla je z obou stran důkladně propečeme. Rybu dáme stranou na talíř a na výpeku krátce orestujeme nasekaná sušená rajčata. Po chvilce ja zalijeme vývarem a smetanou. Přidáme hrst nasekaných lístků bazalky, omáčku osolíme a opepříme. Krátce ji vaříme, dokud nezhnoustne. Pak lososa podáváme například s těstovinami, přelité omáčkou.

## Ingredience

- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Citróny** - 10 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Losos obecný 250 g** - 450 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Pitná voda nesycená** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 10 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 15 g
- **EXCLUSIVE Sušená rajčata s bazalkou 210 ml** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

