

Losos s koprovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

V hrnci rozpustíme 50 g másla, necháme zpěnit a poté zasypeme 2 PL mouky. Máslo s moukou ihned rozmícháme, ať se zbavíme hrudek, a dvě minuty provaříme. Přilijeme vývar, pečlivě promícháme a základ na omáčku vaříme 25 minut. Osolíme, opepříme a vlijeme smetanu do omáčky. Přidáme 2 PL octa, 5 lžiček cukru a necháme ještě probublávat, aby se spojily chutě. Nakonec přidáme kopr a pořádně promícháme. Cibuli, 2 mrkve a 3 stonky řapíkatého celeru nakrájíme nadrobno. V hrnci rozpustíme lžici másla s olivovým olejem a necháme na něm zesklivatět cibuli, poté přidáme mrkev, celer a koření a cca 10 minut na středním plameni smažíme. Do hotového zeleninového základu přidáme nakládanou pšenici (250 g) a promícháme. Dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Přikryjeme a postavíme stranou. Předehřejeme si troubu na 210 °C. Lososa potřeme olivovým olejem a zabalíme do pečicího papíru společně s plátky citronu, solí, pepřem a pár kapkami vína. Pečeme přibližně 15 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Mrkev** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Kopr** - 40 g
- **Citrony** - 100 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 20 g
- **Nové koření celé 30 g** - 0.5 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 50 g
- **Celer řapíkatý** - 200 g
- **Losos obecný 250 g** - 800 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 30 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 50 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.5 g
- **Pitná voda nesycená** - 800 g
- **Cukr krystal** - 60 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 1 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 0.5 g
- **Řepkový olej 250 ml** - 15 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml** - 400 g
- **Podravka hovězí bujón kostky 60 g** - 10 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

