

Losos s pepřovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Na rozpuštěném másle osmažíme najemno nakrájenou šalotku, přidáme zelený pepř a minutu mícháme. Zalijeme 4 PL koňakem a oflambujeme. Do směsi přidáme vývar společně se smetanou do omáček. Promícháme a necháme ještě 10 minut probublávat. Lososa vložíme do zapékací misky, zakapeme olivovým olejem, citronovou šťávou, osolíme a opepříme. Pečeme na 170 °C 10 minut zakryté alobalem, odkryjeme a dopékáme 5–10 minut dozlatova.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Citróny** - 50 g
- **Losos obecný 250 g** - 800 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 60 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml** - 600 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Podravka hovězí bujón kostky 60 g** - 10 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 80 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

