

Filet z łososia

KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś filet	200 g
brokuły	2 różyczki
marchewka	1
ugotowane ziemniaki	2
majonez tradycyjny	2 łyżki
cytryny	2
śmietana	2 łyżki
mąka	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyprawioną rybę obtoczyć w mące i usmażyć na patelni. Marchew i brokuły ugotować do miękkości w osolonej wodzie. Ziemniaczki wcześniej ugotowane podsmażyć na patelni na złoty kolor. Majonez wymieszać z przyprawami i śmietaną dodać sok z cytryny. Całość dokładnie wymieszać. Powstałym sosem polać rybę i warzywa wyłożone na talerzu.