

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.