

## Łosoś na roszponce w koperkowym sosie



### CUKIERECZEK13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>łosoś</b>	500 g
<b>koperek</b>	1 pęczek
<b>cebula</b>	1/2
<b>cukier</b>	
<b>roszponka</b>	100 g
<b>sos</b>	
<b>śmietana</b>	120 ml
<b>cukier trzcinowy</b>	2 łyżeczki
<b>musztadra Dijon</b>	3 łyżeczki
<b>ocet winny</b>	3 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Łososia oczyszczamy. Do garnka wlewamy zimną wodę, dodajemy szczyptę soli i cukru, wkładamy pokrojoną i obraną cebulę, kilka gałązek koperku i łososia. Całość gotujemy na wolnym ogniu około 10 minut. Po ugotowaniu filety odwracamy na drugą stronę i zostawiamy jeszcze kilka minut w ciepłej wodzie. Następnie łososia wyjmujemy, osuszamy i rwiemy na mniejsze kawałki. Na talerzu układamy umytą i osuszoną roszponkę. Kolejno wykładamy kawałki łososia.
- KROK 2 podanych składników przygotowujemy sos.
- KROK 3 Do sosu dodajemy 2 łyżki posiekanego drobno koperku. Całość można udekorować jeszcze pozostałym koperkiem.
- KROK 4 Łososia podajemy polanego sosem lub sos stawiamy obok. Życzę smacznego :)

