

Łosoś w sosie szczawiowym

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś filet	4 dzwonki
sok z cytryny	1 łyżeczka
masło	2 łyżki
oliwa	2 łyżki
cebulki dymki	4 szt
wino białe wytrawne	2 łyżki
śmietana	1/2 szklanki
szczaw	15 dkg
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szczaw myjemy i kroimy, cebulki siekamy. Stapiamy masło i szklimy cebulę, dodajemy szczaw skrapiamy winem mieszamy i chwilę dusimy doprawiamy do smaku. Umyte i osuszone kawałki ryby skrapiamy sokiem z cytryny posypujemy solą i pieprzem i smażymy na oliwie z obu stron. Śmietanę lekko ubijamy i wlewamy do szczawiu mieszamy i podgrzewamy. Sosem polewamy rybę.