

Łosoś duszony



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś filet	1 kg
masło	15 dkg
madera	300 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku rozpuścić 10 dkg masła, wlać szklankę madery, 2-3 listki bobkowe, włożyć łososia i dusić zakrywszy pokrywą. Gdy ryba będzie gotowa, dołożyć sosu rakowego i chwilę podgotować.