

Łosoś z w sosie śmietanowym



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z łososia	2
sól i pieprz do smaku	
sok z cytryny	
SOS: masło	3 łyżki
mąka	1 łyżeczka
białe wino	100 ml
śmietana	4 łyżki
koperek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety pokroić na mniejsze części oprószyć solą i pieprzem oraz skropić sokiem następnie odstawić na ok. 30-40 minut do lodówki. Na patelni rozgrzać masło i olej i smażyć na nim rybkę z obu stron. W międzyczasie w małym garnuszku zrobić sos. Rozpuścić masło i wsypać mąkę zrumienić ją. Dolać wino i śmietanę. doprawić do smaku. do sosu można dodać czosnek. Usmażoną rybę położyć na talerzu i polać tak przygotowanym sosem. całość posypać koperkiem.