

Łosoś pod koperkowo- majonezową kołderką :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

4 łyżki pokrojonego koperku

filet z łososia 4 kawałki

masło 1 łyżka

majonez 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę opłukać .Osuszyć. Ułożyć w pojemniku .Zalać sokiem z cytryny. Skropić olejem (3 łyżki)
.Posolić i posypać pieprzem – czarnym mielonym i cytrynowym .Zostawić na 30 minut.

Na patelni rozgrzać olej .Wyjąć z marynaty filety i osuszyć .Oprószyć je mąką i smażyć na gorącym oleju na rumiano (przewracając) .Pod koniec smażenia dodać masło.

Zdjąć z patelni rybę i ułożyć w naczyniu do zapiekania do którego przedtem wlać 4 łyżki tłuszczu z patelni.

Piekarnik rozgrzać do 180 * C .

Rozetrzeć majonez z żółtkiem i 3 łyżkami koperku. Posmarować filety .

Zapiekać aż „kołderka „ się zarumieni .

Podawać rybę obłożoną gorącymi szparagami , posypaną koperkiem , pieprzem cytrynowym , skropioną odrobiną soku z cytryny i polaną tłuszczem z pieczenia najlepiej z młodymi ziemniakami z wody.