

Łosoś smażony z pieczarkami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

4 łyżki masła klarowanego (lub jeśli nie ma to prawdziwe - nie mix)

2 łyżki soku z cytryny,sól,pieprz mielony

łosoś filet

2 szt.

pieczarki

8 szt.

olej słonecznikowy

4 łyżki

olej aromatyzowany

2 łyżki, truflami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia skropić sokiem z cytryny , posolić i popieprzyć z obu stron .Na jednej patelni rozgrzać 2 łyżki oleju słonecznikowego i 2 łyżki klarowanego masła i smażyć na rumiano pokrojone w grube plastry pieczarki .Gdy będą gotowe lekko posolić . W trakcie smażenia pieczarek na drugiej mniejszej patelni rozgrzać 2 łyżki oleju słonecznikowego, oliwę aromatyzowaną i 2 łyżki masła . Położyć łososia i usmażyć na rumiano z obu stron .Pieczarki razem z tłuszczem przełożyć na łososia razem z tłuszczem i dusić na małym gazie przez 5 minut.
Podawać z ziemniakami z wody i sałatą .