

Łosoś w sosie koperkowym



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat

sok z cytryny

czosnek 2-3 ząbki

pęczek koperku

sos 200 ml

jogurt grecki 200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet pokroić na mniejsze części następnie przyprawić i skropić sokiem z cytryny. Następnie smażyć na rozgrzanym oleju wraz z 2 łyżeczkami masła. Fileta smażyć na złoty kolor z obu stron. jogurt najlepiej grecki połączyć z koperkiem i czosnkiem. Połączyć usmażonego łososia.