

Łosoś duszony



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łosoś	1,5-2 kg
masło	5-6 łyżek
madera	1 szklanka
Liść laurowy suszony Prymat	2-3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia oczyścić, oprawić, oskrobać po uprzednim sparzeniu, usunąć ości, umyć i natrzeć solą. Rozpuścić w rondlu masło, wlać szklankę madery, włożyć liście laurowe, wymieszać. Włożyć do sosu łososia i dusić pod przykryciem. Gdy ryba będzie gotowa, wlać sos i zagotować razem.