

Łosoś duszony w czarownym winie z mocnym aromatem laurowym



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wino czerwone wytrawne	1 szklanka
masło	2 łyżka
pół cytryny (starta skórka i sok)	
koperek (dużo)	
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	6 szt.
łosoś dzwonka	80 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety myję, osuszam dokładnie papierowym ręcznikiem, skrapiam sokiem z cytryny, solę, posypuję znaczną ilością czarnego pieprzu i wstawiam do lodówki na 30 minut.

W dużym i płaskim rondlu stapiam masło, dodaję liść laurowy, pieprz w ziarnach, wino, doprawiam solą i mielonym pieprzem i doprowadzam do wrzenia. Do rondla wkładam rybę i duszę pod przykryciem na małym ogniu (płyn powinien "pyrkać") do miękkości przez około 20-25 minut. Pod koniec duszenia dodaję sok z cytryny o otartą skórkę. Gotową rybę wyjmuję z wywaru i przekładam w ciepłe miejsce. Sos odparowuję - tak by zostało go kilka łyżek, następnie przecedzam i polewam nim rybę. Potrawę dekoruję gałązkami koperku.