

Łosoś w sosie koperkowym



PATRYCJA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z łososia	1 kg
łyżki masła	2
łyżki mąki	2
słodkiej śmietany 18 procentowej	200 ml
żółtko jajek	1 szt
pęczek koperku	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety myjemy, osuszamy i dzielimy na mniejsze kawałki. Oprószamy solą i bazylią , skrapiamy sokiem z cytryny. Smażymy z obu stron na oliwie. Gorące zawijamy w folię aluminiową. Na patelni roztopiamy masło , wsypujemy mąkę i robimy jasną zasmażkę. Dolewamy wody. Gotujemy mieszając, aż sos zgęstnieje. nieco studzimy. Do ciepłego sosu wbijamy żółtko i energicznie mieszamy. Koperek myjemy, osączamy i siekamy. Dodajemy do sosu. Wlewamy sok z cytryny , wsypujemy cukier i szczyptę soli. Podgrzewamy na małym ogniu nie doprowadzając do wrzenia. Wlewamy śmietankę i mieszamy. Rybę podajemy z sosem i np. brokułami i ziemniakami lub makaronem.