

Losos s bylinkovou omáčkou

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 filety lososa
citrónová šťáva
2 lžíce hladké mouky
2 bílé jogurty
50 g majolky
worcester
olej
cukr
zelené bylinky
sůl
pepř

Postup

Filety osolíme, opepříme, pokapeme citrónovou šťávou a necháme odležet. Poté je poprášíme moukou a opečeme na oleji. Na omáčku smícháme jogurt s majolkou, ochutíme solí, cukrem, worcesterem a nasekanými bylinkami. Omáčkou přeléváme porce lososa a podáváme s bramborovou slámou.