Lososový steak v sýrové omáčce

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g. vykostěný filet z lososa
sůl
barevný drcený pepř 2-3 ks. šalotka 2-3 str. česnek oliv. olej 200 g. eidam 200 g. hermelín 100 g. niva ? l. smetany 1 dcl. b. víno 500 g. špenátové tagliateli

Postup

Nakrájenou šalotku orestujeme na oleji, přidáme česnek po chvíli sýry nakrájené na malé kostičky a mícháme, až se sýr začne táhnout. Potom přidáme víno a za stálého míchání přidáváme šlehačku.Vše povaříme a dochutíme. Steak okořeníme a opečeme na oleji. Přelijeme omáčkou a podáváme s uvařenými těstovinami