

Losos v žampio`nové omáčce se zeleným pepřem

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

8 plátků lososa

1 citro`n

sůl

špetka soli

špetka pepře

250 g čerstvých žampionů

200 g širokých bílých nudlí

2 lžíce rostlinného oleje

lžíce hladké mouky

1,8l vývaru ze zeleniny

4 lžíce šlehačky

lžička sterilovaného zeleného pepře v octě

svazek kopru

cukr

zelený celý pepř

Postup

lososa omyjeme, osušíme, zakapeme citro`novou šťávou a oalíme. Žampiony očistíme, omyjeme a rozpůlíme. Nudle vaříme asi 10 minut v osolené vodě, potom je zcedíme a udržujeme teplé. Zahřejeme olej, opečeme žampiony, ochutíme solí a pepřem a vyjmeme. Na tomto tuku asi 8 minut opékáme plátky lososa. Potom je vyjmeme a přidáme k žampionům. Do tuku dáme osmahnout mouku, rozředíme vývarem, vmícháme šlehačku i zbytek citronové šťávy a krátce povaříme. Ochutíme solí, cukrem a zeleným pepřem. Žampiony vložíme do omáčky. Čerstvý kopr opereme, necháme okapat a nahrubo nasekáme. Rybu dáme na talíře, obložíme nudlemi a posypeme koprem. Zdobíme plátky citro`nu a čerstvě nahrubo mletým pepřem