

Losos ve smetanové omáčce

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 žloutek

30 g strouhaného parmezánu

250 g celeru

250 g mrkve

4 filety z lososa

100 ml bílého vína

125 ml smetany ke šlehání

cukru

100 g másla

sůl

Ingredience::

citronová šťáva

Postup

Postup přípravy: Filety omyjeme, osušíme a pokapeme citronovou šťávou. Necháme 30 minut v chladu rozležet. Mrkev a celer očistíme a omyjeme, nakrájíme na jemné nudličky a opečeme na rozehřátém másle. Přidáme sůl, cukr, a víno a necháme asi 20 minut povařit. Stáhneme z plotny a necháme vychladnout. Lososa osušíme, osolíme a těsně vedle sebe poklademe do zapékací formy. Smetanu ušleháme dotuha. Smícháme žloutek a sýr. Společně se zeleninou vmícháme do šlehačky. Hmotu navrstvíme na filety a uhladíme. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 30 minut.