

# Treska s mátově-hořčičnou omáčkou

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 steaky z lososa  
4 limetky  
2 lžíce červeného vinného octu  
1 lžíce nasekané máty  
1 šalotka, drobně nakrájená  
1 žloutek  
1 lžička kukuřičného škrobu  
100 g bílého jogurtu  
1 lžička hořčice (dijon, případně plnotučné)  
2 lžičky másla  
sůl a pepř dle chuti  
1 lžíce rostlinného oleje  
špetka mleté červené papriky

## Postup

Steaky z lososa položíme na plech, přelijeme šťávou z limetek a necháme alespoň 30 minut marinovat. Do vodní lázně si dáme menší hrnec, vložíme do něj ocet, nasekanou mátu a nakrájenou šalotku. Povaříme za mírné teploty, až se nám ocet skoro celý vypaří, dáme pryč z vodní lázně, vmícháme žloutek a kukuřičný škrob a vrátíme zpátky do lázně. Povaříme za stálého míchání asi 1-2 minuty až nám omáčka zhoustne, dáme opět pryč z lázně, vmícháme jogurt a hořčici, zpátky do lázně, povaříme další minutu, přidáme máslo, promícháme, osolíme a opepříme dle chuti. Marinádované steaky z lososa potřeme olejem, posypeme solí a mletou paprikou a osmahneme (případně ogrilujeme) na pánvi, 3-4 minuty na každé straně. Podáváme s připravenou omáčkou a s vařenými brambory.