

Losos na páře

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

čerstvé bylinky (šalvěj, rozmarýn, bazalku, saturejku, lebeček,...)

losos

Omáčka:

máslová jíška

mléko

bílé víno

smetana ke šlehání

sůl

muškátový květ

bílý pepř

krevety nebo nakrájené žampiony

Příloha:

vařené brambory

Postup

Do hrnce dejte hodně čerstvých bylinek. Například šalvěj, rozmarýn, bazalku, saturejku, lebeček prostě vše co můžete. Bylinky zalijte vodou a povařte. Potom vložte pařák a na něj porce lososa. Přiklopte pokličkou a už navařte. Nechte takto stát asi 10 minut. Během této doby losos nasákne vůni bylinek a bude připraven k podávání. Porce lososa přelijeme omáčkou: Máslovou jíšku přelijeme na půl mlékem a napůl bílým vínem. Přidá se smetana ke šlehání sůl, muškátový květ a bílý pepř. Do omáčky můžeme přidat krevety nebo nakrájené žampiony. Podáváme s vařenými brambory.