Losos na bylinkách

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Yveta

Suroviny

4-6 plátků lososa
máslo dle potřeby
1-2 balení Knorr Bylinková kostka tymián-bazalka
sůl
bílý pepř
citronová šťáva

Postup

Lososa naporcujeme, posolíme, opepříme bílým pepřem a pokapeme trošku citronovou šťávou. Na pánvi rozehřejeme máslo (můžeme napůl s olejem) a lososa opečeme z obou stran. Pak přendáme na talíř. Do másla rozdrobíme 1-2 kostky Knorr tymián-bazalka a zpěníme, hned zalijeme trochou vody a malinko povaříme. Přidáme lososa, necháme prohřát a podáváme s bramborovou kaší, oblohou a hlávkovým salátem.
Poznámka: Místo bylinek můžeme použít třeba kari,nebo podle vlastní fantazie.