

Losos s citronovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- filet z lososa 800 g
- sůl a pepř 1 ks
- vejce 4 ks
- mrkev 120 g
- pastiňák 120 g
- citron 1 ks
- bílé víno 400 ml
- bobkový list 3 ks
- máslo 100 g
- petrželka a listy salátu na ozdobu 1 miska

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Lososa nakrájíme na 4 kousky, osolíme, opepříme. vejce uvaříme na tvrdo a vyjmeme žloutky. Mrkev a pastiňák nakrájíme na nudličky, citron na plátky. Vše vložíme do kastrolu, zalijeme vínem, přidáme bobkové listy a přivedeme k varu. Pak vložíme lososa a dusíme 8 minut. Rybu vyjmeem a zbylou tekutinu zprudka svaříme a zredukujeme na 200ml. Scedíme, omáčku zjemníme máslem, nastroháme do ní vařené žloutky a nakonec ji rozmixujeme. Podáváme s bramborami. Ozdobíme.