

# Uzený losos s pomerančovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

- směs rýže 200 g
- chřest 1 kg
- pomeranče 3 ks
- bílé víno 700 ml
- smetana 125 g
- šalotka 3 ks
- máslo 2 lžíce
- estragon 1 snítka
- uzený losos 400 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

1. Rýží uvaříme podle návodu na obalu. Chřest očistíme, omyjeme a odstraníme zdřevnatělé konce.
2. Pomeranče oloupeme a vymačkáme šťávu. 100 ml šťávy s trochou soli a s chřestem dáme do studené vody, uvedeme do varu a vaříme 10 min. Chřest vyjmeme, necháme okapat a postavíme na teplo.
3. Šalotky oloupeme, nadrobno nakrájíme a zpěníme na másle. Zbylou ovocnou šťávu smícháme s bílým vínem, smetanou a 3/4 pomerančové kůry a 10 min. vaříme na mírném ohni.
4. Estragon najemno posekáme. Omáčku osolíme, opepříme, ochutíme cukrem a estragonem a propasirujeme ji sítím. Na talířích narovnáme rýži do věnce, do středu vložíme chřest i lososa a přelijeme.

me pomerančovou omáčkou. Ozdobíme.

## **Poznámka:**

ryži promícháme s trochou pšenice a ovesných vloček