

Losos na kopru s medovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- filet z lososa 4 ks
- nasekáný čerstvý kopr 3 lžíce
- česnek 6 stroužek
- med 2 lžíce
- máslo 4 lžička
- máslo 3 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejeme na 250°C.

Jednotlivé porce lososa osolíme a opepříme.

Posypeme koprem a poklademe hoblinkami másla.

Pečeme v rozehřáté troubě 10-15 minut.

Mezitím na pánvi rozpustíme zbylé máslo, krátce na něm orestujeme jemně nastrouhaný česnek, zasypeme moukou, prosmahneme, zalijeme vývarem a přidáme med. Prošleháváme, dokud se omáčka neprovaří a nemá správnou konzistenci. Osolíme a případně pro chuť i pro barvu zakápneme sojovou omáčkou. Omáčka a ryba jsou většinou hotové současně, což je skvělé...

Lososa podáváme zčásti přelitého medovou omáčkou.

Poznámka:

máslo - 4 lžičky na smažení lososa a 3 lžíce na omáčku