

ŘEZ LOSOSA SE ŠPECLEMI, ZELENINOU A VINNOU OMÁČKOU

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- filé z lososa 800 g
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- olej na pečení ryb 3 lžíce
- **Suroviny na špecle se zeleninkou**
- polohrubá mouka 250 g
- vejce 3 ks
- mléko 3 dl
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- stonek řapikátého celeru 1 ks
- cuketa 1 ks
- **Suroviny na vinnou omáčku**
- víno Chablis 2 dl
- drůbeží vývar 2 dl
- smetana 2 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lososa nakrájíme na čtyři filátka a ochutíme solí, pepřem. Dozlatova opečeme na oleji, nejprve kůží dolů. Na pánev vložíme kousek másla, které necháme lehce přepálit do oříškové barvy a poté jim rybu na pánvi po dobu 15 sekund krátce přeléváme. Rybu stáhneme z plamene a dále nepečeme. Pstruh musí zůstat ve středu lehce sklovitý.

Ze surovin vytvoříme hladké, husté, lité těsto a pomocí síta na špecle tvoříme delší noky, které vaříme v osolené vařící vodě 2 minuty. Poté scedíme, propláchneme vodou a lehce prolijeme olejem. Hotové na pánvi opečeme s najemno krájenou zeleninkou dozlatova. Přidáme sekanou pažitku.

Víno a vývar necháme svařit na jednu třetinu, přilijeme smetanu zavaříme a umixujeme hladkou pěnu, kterou dle chuti můžeme dochutit solí, pepřem a šťávou z citronu.