

Losos s omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- porce losos 2 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- koření grilovací 1 ks
- citrón 1 ks
- máslo na smažení 1 ks
- sýr s modrou plísní 150 g
- smetana 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné porce lososa osolíme, opepříme, posypeme grilovacím kořením, pokapeme šťávou z citrónu a necháme asi 10 minut odležet.

Poté maso usmažíme na másle dozlatova.

Do kastrůlku nalijeme smetanu, ve které rozpustíme nastrouhaný sýr.

Podáváme s různě upravenými brambory.