

Losos na póрку

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- česnek 2 stroužek
- olivový olej 1 ks
- sušený česnek 1 ks
- citron 1 ks
- losos filé 2 ks
- sůl 1 ks
- **na obalení**
- hladká mouka 1 ks
- **příloha**
- sůl 1 ks
- česnek 4 stroužek
- olivový olej 1 lžíce
- menší pórek 1 ks
- bílá paprika 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Lososa (filé s kůží nebo bez) omyjeme, osušíme a pokapeme citronem. Česnek oloupeme, rozetřeme se solí, promícháme se lžící oleje a lososa potřeme. Z obou stran posypeme sušeným česnekem, kterým nešetříme, a necháme odležet.

Mezitím na pánvi rozežřejeme olej a připravíme si přílohu ze zeleniny. Pórek očistíme a nakrájíme na kolečka, papriku zbavíme středu a semínek a nakrájíme na malé kostičky. 4 stroužky česneku oloupeme a nakrájíme na plátky. Vše společně osmahneme a jen trochu posolíme. Odstavíme a uchováme v teple.

Pánev rozpálíme, rozežřejeme olivový olej a lososa obaleného v hladké mouce po obou stranách opečeme. Dáme mu pár minut, aby bylo maso hotové i ve středu, a to zejména máme-li silná plát lososa. Můžeme lehce podlít bílým vínem a nechat vydusit.

Opečeného lososa dáme na talíře, kolem dokola posypeme pórkovou přílohou a podáváme. Přikusujeme pečivo, podáváme s brambory, rýží nebo na co máme zrovna chuť. Někdo nepotřebuje přílohu vůbec. Lososa na pórku před podáváním posypeme sušeným sýrem.