# Bylinkový losos

## Kategorie: Maso

## Autor: Suzannka

## Suroviny

- Losos filety 4 ks
- Smetana 200 ml
- Máslo 100 g
- Hladká mouka 0.5 lžíce
- Citrón 1 ks
- Bazalka 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Lososové filety osmažíme na másle dorůžova, smetanu nalijeme do kastrůlku a přivedeme k varu. Do hrnečku dáme půl lžíce hladké mouky a zalijeme studeným mlékem. Tuto směs důkladně rozmícháme a vlijeme do vroucí smetany. Omáčku stále mícháme. Bazalku omyjeme a nasekáme na kousky, které přidáme do smetanové omáčky a ještě chvíli povaříme. Omáčku dochutíme několika kapkami citrónové šťávy, solí a pepřem. Na závěr přidáme ještě máslo, abychom omáčku zjemnili. Maso podáváme polité smetanovou omáčkou a s opékanými bramborami.