

Pečený losos s kaparovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Porce lososa bez kůže a kostí 4 ks
- Citron 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Mletý bílý pepř - dle chuti 1 špetka
- Máslo 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Mléko 300 ml
- Kapary 3 lžíce
- Zakysaná smetana 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Porce ryby osolte, opepřete, pokapejte citronovou šťávou a nechte rozležet. Pak je naskládejte na plech vyložený pečicím papírem, na každou porci položte kousíček másla a pečte 15 - 20 minut.

2. Z druhé lžíce másla a hladké mouky udělejte světlou jíšku, zalejte ji mlékem, rozšlehejte metličkou a povařte velmi zvolna asi 10 minut. Vmíchejte jemně nasekané kapary, lžici citronové šťávy a citronové kůry a dochuťte solí a pepřem. Do omáčky vmíchejte zakysanou smetanu a už nevařte. Maso rozdělte na talíře, přelejte omáčkou a podávejte s bramborami.