

Losos ve vinném těstíčku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Autor: andrea

Suroviny

Porce: 2

- Losos 400 g
- Sůl 1 špetka
- Bílý pepř mletý 1 špetka
- Bílé víno 150 ml
- Hladká mouka 100 g
- Citronová kůra 0.5 lžička
- Olej 2 dl
- Citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Připravíme si lososa, kterého očistíme, zbavíme kůže, omyjeme, osušíme a nakrájíme na 4cm kousky. Osolíme, opepříme a zakapeme citronovou šťávou.

Nastrouháme si půl lžičky citronové kůra do těstíčka na obalování, které vytvoříme, že ke kůře přidáme hladkou mouku, víno a metličkou vymícháme v hladké těsto, které necháme 30 minut odležet. Poté jej znovu promícháme.

Kousky lososa v tomto těstíčku namáčíme a smažíme ve vyšší vrstvě oleje na pánvi nebo ve fritovacím hrnci.

