

Losos na víně se žampióny



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 2

163 kalorií , 0 g cukrů , 12 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/losos-na-vine-se-zampiony>

Příprava

Lososa omyjeme a vysušíme. Přichystáme si víno, do kterého zamícháme nejmenší nakrájenou petrželku a do této směsi vložíme nasoleného lososa. Uložíme jej na 2 hodiny do lednice. Pak jej vyjmeme a obalíme v mouce a osmažíme zprudka na másle i s nakrájenými žampióny. Podlijeme troškou marinády a necháme probublat. Podáváme s bílým pečivem, salátem a kouskem citrónu.



Tip k receptu

Zbytek vína Vám přijde vhod u hodování :-)

Ingredience

- ✓ 2 kousky lososa (podkovy nebo plátky)
- ✓ 0,5 dcl suchého bílého vína
- ✓ hrst kadeřavé petrželky
- ✓ 3 žampiony (může být i více)
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ kousek citrónu
- ✓ máslo

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

