

Losos s bazalkovo - sýrovou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/losos-s-bazalkovo-syrovou-omackou>

Příprava

Rybu osolíme, opepříme a opečeme dozlatova na rozehrátém oleji. Na lžíci oleje zpěníme nadrobno nakrájenou šalotku, když zesklovatí, zalijeme ji smetanou a do smetany nadrobíme kostičky sýra. Vše mícháme, až se rozvaří na hladkou hustou omáčku. Osolíme a do omáčky vmícháme nasekanou bazalku. Na talíři porce opečeného lososa přelijeme omáčkou a podáváme s těstovinami nebo opečeným bramborem.

Ingredience

- 4 porce lososa
- olivový olej
- sůl
- pepř
- 1 šalotka
- 200 ml sladké smetany
- 2 kostičky smetanového sýra (Kiri)
- hrst čerstvé bazalky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

