

Losos s houbovou omáčkou

Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1315 kalorií , 0 g cukrů , 135 g tuků , 5 g bílkovin

Autor:

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

Příprava

Plátky lososa z obou stran dobře osolíme, opepříme a obložíme bylinkovým máslem a opečeme na olivovém oleji. Připravíme houbovou omáčku. Sušené houby propláchneme a uvaříme doměkka. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, kterou zalijeme vývarem z hub, povaříme a přidáme uvařené houby, ochutíme solí, smetanou a koňakem. Podáváme třeba s těstovinami.

Ingredience

- 4 plátky lososa
- 4 lžíce olivového oleje
- 100 g bylinkového másla
- sůl
- pepř
- 20 g sušených hub
- 30 g másla
- 30 g hladké mouky
- 4 lžíce smetany
- 2 lžíce koňaku

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod