

# Losos se smetanou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 55min , Porce: 2

**1756** kalorií , **9 g** cukrů , **54 g** tuků , **111 g** bílkovin

**Autor:** Zdenka Obertová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/losos-se-smetanou>

## Příprava

Lososa omyjeme, osušíme a nakrájíme na kousky. Pokapeme ho vymačkanou citrónovou šťávou. Oloupeme a najemno nasekáme cibuli. Pažitku omyjeme, osušíme a rovněž posekáme nadrobno. Těstoviny uvaříme ve slané vodě. Olej zahřejeme v hrnci a podusíme na něm cibulku. Přidáme kousky lososa a lehce ho opečeme. Zalijeme vývarem a smetanou a vaříme 10 minut. Vmícháme pažitku a dle chuti osolíme a opeříme. Slijeme těstoviny, necháme okapat a naaranžujeme je na talíře s lososem a smetanovou omáčkou. Ozdobíme omytou pažitkou.

## Ingredience

- 300 g lososa bez kůže
- 1/2 citrónu
- 1 cibule
- svazek pažitky
- 300 g těstovin
- špetka soli
- 1 lžíce olivového oleje
- 100 ml vývaru
- 200 ml smetany
- troška pepře

## Kategorie

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