

Plněný lososový plátek



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

773 kalorií , 0 g cukrů , 57 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/plneny-lososovy-platek>

Příprava

Čerstvý špenát opereme a krátce ho spaříme ve vroucí vodě. Poté ho scedíme, rychle propláchneme studenou vodou a necháme okapat. Plátky uzeného lososa rozložíme na potravinovou fólii tak, aby vznikl souvislý obdélníkový plát. Na lososa poklademe vychladlé listy špenátu a na něj filety matjesa. Vše pevně zavineme do rolády, zabalíme do folie a dáme do lednice vychladit. Štávu z jednoho citronu smícháme s vínem a dáme vařit. Solamyl rozmícháme v trošce vody a nalijeme do vroucí směsi. Dále už nevaříme. Do omáčky přidáme máslo na zjemnění chuti, osolíme, opeříme a necháme vychladit. Roládu z lososa nakrájíme na plátky a podáváme s omáčkou. Zdobíme koprem.



Ingredience

- ✓ 200 g uzeného lososa (plátky)
- ✓ 60 g špenátu
- ✓ 2 citrony
- ✓ 1 lžice Solamylu
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ 100 ml bílého vína
- ✓ 1 snítka kopru
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 100 g plátků matjesa

Kategorie

Narozeniny, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení