

Losos v smotanovej omáčke s bazalkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Lososa opláchneme, nakrájame na plátky a osolíme. Plátky ryby opečieme po oboch stranách na oleji a vyberieme. Do oleja od opekania ryby vložíme očistenú, na kocky nakrájanú koreňovú zeleninu, cibuľu, pridáme lečo, paradajky pokrájané na kúsky, celé čierne korenie a zmes podusíme. Vydusenú zeleninu zaprášime múkou, zasmažíme, zalejeme vodou, pridáme pretlak, cukor, ocot a povaríme. Do omáčky vložíme opečené plátky lososa, prilejeme červené víno, dosolíme, dochutíme bazalkou a spoločne podusíme domäkka.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 12 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 60 g
- **Mrkva** - 13 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paradajky** - 160 g
- **Petržlen** - 13 g
- **Zeler** - 13 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Olivový olej** - 80 g
- **Losos** - 600 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 16 g
- **Ocot** - 20 g
- **Zeleninové lečo** - 40 g
- **Čierne korenie celý** - 0.8 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

