

Losos s gréckou omáčkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Lososa opláchneme a nakrájame na plátky a osolíme. Mäso opečieme po oboch stranách na oleji a vyberieme. Do oleja vložíme nakrájanú koreňovú zeleninu, cibuľu, paradajky nakrájané na kúsky, čierne korenie a zmes podusíme. Vydusenú zeleninu zaprášime múkou, zasmažíme, zalejeme vývarom, pridáme paradajkový pretlak, sladidlo, ocot a povaríme. Do omáčky vložíme lososa, prilejeme červené víno, dosolíme a spoločne podusíme.

Ingrediencie

- **Ryžová múka 200 g** - 12 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 60 g
- **Mrkva** - 30 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Paradajky** - 160 g
- **Petržlen** - 30 g
- **Zeler** - 30 g
- **Losos** - 400 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Olej repkový** - 80 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Ocot** - 20 g
- **Zeleninový bujón** - 12 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

