

Fileta z lososa s hroznovou omáčkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bobuľky hrozna nakrájame na polovicu a vyberieme jadrá. Očistíme pór a nakrájame na tenké prúžky. Mlieko zahrejeme v hrnci, primiešame múku, bujón a biele víno. Krátko povaríme a pridáme lyžicu smotany. Do omáčky vložíme rozpolené bobuľky hrozna a necháme odstáť. Lososa nakrájame na 4 porcie. Filety jemne osolíme a dáme na panvicu s olejom. Filety osmažíme po oboch stranách asi 4 minúty. Zložíme z platne a necháme v teple. Na čistú panvicu dáme rozohriať lyžicu masla, pridáme pór, 2 lyžice vody a podusíme. Okoreníme provensálskym korením a soľou. Pór naservírujeme na tanier, pridáme lososa a zalejeme omáčkou. Ako príloha sa hodia opečené zemiaky alebo cestoviny.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 35 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 12 g
- **Pór** - 120 g
- **Hrozno biele** - 150 g
- **Losos** - 600 g
- **Pitná voda nesýtená** - 20 g
- **Olej slnečnicový** - 25 g
- **Maslo** - 10 g
- **Provensálske byliny** - 5 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

