

Kremowa zupa łososiowa



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22165**



5-6 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- filet z łososia, 0,5 kg
- wywar warzywny, 1,5 l
- pokrojona w paski bazylija, 2 łyżki
- śmietanka 30%, szklanka
- białe wino, 1/2 kieliszka
- mąka, 2 łyżki
- sól, pieprz
- sok z cytryny
- masło, 3 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Łososia po oczyszczeniu i osuszeniu pokroić na plasterki. Na rozgrzanym maśle przesmażyć szybko kostkę łososiową, zalać białym winem i po zagotowaniu wlać wywar.
- 2 Śmietanę dokładnie wymieszać z mąką i połączyć z zupą. Doprawić solą, pieprzem i sokiem cytrynowym, gotować 5-6 minut, pod koniec dodać bazylię, podawać

Twoje notatki do przepisu: