

Łosoś w sosie bazyliowym

Autor: **kalina11**Przepisów: **157** Ocena: **1541**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 kawałki łososa
- 2 gałązki rozmarynu
- 1 garść listków bazylii
- sól, pieprz
- 1 cebula
- 1/2 łyżeczki majeranku
- 1 garść roszponki
- 1 kawałek papryczki chili
- 4 pomidory koktajlowe
- olej
- 200 g śmietany 18 % ukwaszonej

Sposób przygotowania:

- 1 Łososa solę, posypuję pieprzem, majerankiem i odstawiam na 30 minut. Przekładam na folię aluminiową dodaję gałązki rozmarynu, zawijam i wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 200 stopni na 15-20 minut. Cebule obieram i kroję drobno, przesmażam na oleju, dodaję śmietanę, listki bazylii chwilę podgrzewam na wolnym ogniu i miksuję sos blenderem. Doprawiam solą, pieprzem. Łososa podaję z sosem na rukoli z pomidorkami i pokrojoną papryczką chili.

Twoje notatki do przepisu: