

Łosoś w sosie miętowo - bazyliowym



Autor: **patusia5**
Przepisów: **263** Ocena: **8020**



1-2 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- na sos:
 - śmietanka 30%, 100ml
 - liście mięty, 2 łyżki
 - bazylia, pęczek
 - gęsta śmietana 18%, 100ml
 - czosek, ząbek
 - sok z cytryny, łyżeczka
 - cukier, szczypta
 - sól, pieprz
- Na łososia:
 - łosoś, 2 kawałki (25dkg)
 - oliwa i cytryna
 - sól, pieprz (u mnie cayenne)

Sposób przygotowania:

- 1 Sos: śmietankę 30% wlewamy do niedużego rondelka, do tego dodajemy liście mięty i bazylii i zagotowujemy. Następnie zdejmujemy z ognia i miksujemy. Sos przyprawiamy solą i pieprzem, dodajemy cukier, sok z cytryny oraz przekrojony ząbek czosnku. Następnie wlewamy śmietanę 18% i ponownie zagotowujemy. Zdejmujemy z ognia i wyjmujemy czosnek
- 2 Łosoś: łososia skrapiamy sokiem z cytryny, przyprawiamy solą i pieprzem. Układamy na folii aluminiowej i polewamy oliwą. Pieczemy około 15 minut w 180 stopniach. Rybę układamy na talerzach i polewamy sosem.

Twoje notatki do przepisu: