

# Łosoś w sosie śmietanowo-musztardowym

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **5663**

3-4 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 0.5kg. fileta z łososa bez skóry
- Marynata: 3 łyżki oliwy z oliwek
- sok z 1/2 cytryny
- 1 łyżeczka tymianku, mielonego imbiru, 2 łyżki miodu
- Na sos: 150ml śmietany 18%
- 3 łyżki majonezu. 3 łyżki ostrej musztardy
- pęczek szczypiorku
- szczypta cukru, sól, pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Oliwę dokładnie wymieszać z sokiem z cytryny, tymiankiem, imbirem i miodem. Pokrojonego na kawałki łososa zanurzyć w marynacie i odstawić do lodówki na 1 godzinę.
- 2 W tym czasie przygotować sos. Śmietanę wymieszać z majonezem i musztardą, dodać posiekany szczypior, doprawić do smaku cukrem, solą i pieprzem. W razie potrzeby można dodać jeszcze sok z cytryny.
- 3 Piekarnik rozgrzać do tem.180st.C i wstawić łososa w naczyniu żaroodpornym na ok. 30 minut. Upieczonego łososa przełożyć na talerz, połączyć przygotowanym sosem i podawać z ziemniakami i ulubioną surówką. SMACZNEGO!

## Twoje notatki do przepisu: