

Łosoś w sosie śmietanowo-musztardowym



Autor: **irma**

Przepisów: **220** Ocena: **5661**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 0.5kg. fileta z łososia 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 łososia 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 łososia w naczyniu żaroodpornym na ok. 30 minut. Upieczonego łososia przełożyć na talerz, polać przygotowanym sosem i podawać z

ziemniakami i ulubioną surówką. SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: