

Łosoś z sosem pieczarkowym



Autor: leopard28

Przepisów: 131 Ocena: 2503



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- łosoś, 4 kawałki
- pieczarki, ok 500 g
- oliwa z oliwek, 2 łyżki
- cebula, 1
- bulion, 1/2 szklanki
- liść laurowy, 1
- ziele angielskie, 2
- mąka ziemniaczana, 1 łyżeczka
- Natka pietruszki, pół pęczka
- Papryka słodka
- ósemki cytryny, 2

Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki pokroić na plasterki. Na patelni rozgrzać olej, włożyć posiekaną cebulę oraz grzyby, oprószyć solą i dusić na małym ogniu nie rumieniąc przez około 10 min., od czasu do czasu mieszając. W połowie smażenia wlać bulion, dodać listek laurowy i ziele angielskie. Przykryć i dusić przez około 10 min., aż grzyby będą miękkie.
- 2 Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić w 2 łyżkach zimnej wody, następnie wymieszać ją z sosem grzybowym. Zagotować, doprawić solą oraz pieprzem i odstawić z ognia
- 3 Rozgrzać patelnię, łososa oprószyć solą. Ułożyć na patelni i obsmażyć z każdej strony. Usmażonego łososa ułożyć na talerzu, udekorować sosem z grzybami. Podawać skrapiając sokiem z cytryny i posypać papryką i natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: