

# Łosoś zapiekany pod sosem kurkowym

Autor: **FoodSafari**Przepisów: **105** Ocena: **453**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- filet z łososa bez skóry 350g
- Sól morska
- Pieprz czarny
- sos kurkowy:
- Kurki 250g
- Cebula biała 1/4
- Czosnek ząbek
- Masło 2 łyżki
- białe wino 60 ml
- śmietana 30 % 80 ml
- Pietruszka łyżka
- Sok z cytryny

## Sposób przygotowania:

1

Cebulę siekamy w drobną kosteczkę, czosnek przeciskamy przez praskę.

Na dużej patelni roztapiamy masło i szklimy cebulę, pod koniec dodajemy czosnek. Wsypujemy pokrojone kurki. Smażymy około 5 minut co chwilę mieszając. Doprawiamy solą i pieprzem.

Wlewamy wino lub bulion i czekamy, aż odparuje.

Wlewamy śmietankę i pietruszkę, gotujemy jeszcze około 2 minuty aż sos zgęstnieje. Sos doprawiamy sokiem z cytryny.

Łososa dzielimy na 2 porcje. Doprawiamy solą i pieprzem. Rybę układamy w naczyniu do zapiekania i zalewamy sosem. Zapiekamy w 200 stopniach przez 15 minut. Przed podaniem posypujemy natką pietruszki.

## Twoje notatki do przepisu: