



Łosoś w sosie grzybowym

2 porcje

40 minut

Składniki

- 500 ml wody
- 1 1/2 łyżeczki soli
- 500 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 30 g masła
- 4 filety z łososia, pozbawione skóry, po 120 - 200 g każdy
- 1 cytryna
- szczypta pieprzu
- 100 g szalotki, pokrojonej na pół
- 300 g pieczarek, pokrojonych w plastry
- 50 g białego wina wytrawnego
- 50 g śmietany 18 %
- 200 g sera topionego, w plastrach
- 200 g sera topionego
- 2 szczypty gałki muszkatołowej
- szczypta soli

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

2

Umieść 500 ml wody oraz 1 łyżeczkę soli. Ziemniaki umieść w koszyczku do gotowania, a następnie całość w kielichu.

3

Delikatnie natłuść zestaw do gotowania na parze. Umieść filety z łososia. Przypraw pieprzem i solą oraz polej sokiem z cytryny. Następnie całość umieść na kielichu.

4

Gotuj na parze.

5

Zdejmij zestaw do gotowania na parze oraz wyjmij koszyczek.



Zdejmij zestaw do gotowania na parze oraz wyjmij koszyczek.



Umieść 100 g szalotki oraz 30 g masła. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Dodaj 150 g pieczarek. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj pozostałe 150 g pieczarek, 50 g wina oraz 50 g śmietany. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Dodaj 200 g sera w plastrach, 200 g serka, 1 łyżeczkę skórki z cytryny, 2 szczypty gałki muszkatołowej oraz szczyptę soli i pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Wymieszaj.



Podawaj łososia z ziemniakami i sosem. Smacznego!
