



Łosoś w sosie koperkowym

5 porcji

34 min

Składniki

- 600 g filetów z łososia
- 1 cytryna
- sól, pieprz
- 60 g masła
- 1 pęczek posiekanego koperku
- 30 g mąki

- 70 g śmietany
- rosółki wołowe 1 l
- 0,5 l pieprzu
- 400 g warzyw (różyczki brokułów, kalafiora, talarki marchewki, talarki pora, paski papryki, plasterki pieczarek)
- 800 ml gorącej wody
- 150 g ryżu

Przygotowanie

1

Ryż wsypać do koszyczka i namoczyć. Filety z łososia pokroić w paski, skropić sokiem z cytryny, posypać solą i pieprzem, ułożyć na folii aluminiowej. Masło podzielić i ułożyć na filetach, zawinąć folią, ułożyć na misie do gotowania na parze. Do naczynia głównego wlać wodę, wstawić koszyczek z ryżem, ustawić misę do gotowania na parze na naczyniu głównym. Na misę do gotowania na parze wyłożyć warzywa.



30 min



120°C



3

2

W naczyniu głównym pozostawić 300 ml bulionu, założyć motylek, dodać rosółki wołowe, 0,5 l pieprzu oraz mąkę. Po 3 minutach dodać koperek, śmietanę.



4 min



100°C



3