

Łosoś w sosie śmietanowo - pietruszkowym

Przepis dodany przez użytkownika avril



**Bardzo szybkie i łatwe w wykonaniu danie.
Łosoś w kąpieli śmietanowej z zieloną natką
pietruszki i przepyszny makaronem.**

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- filet z łososa - 50 dag
- dwa (małe) kubeczki śmietany -
- masło - 1,5 łyżka(i)
- czosnek - 2
- natka pietruszki (wg uznania, im więcej tym lepiej) -
- pieprz, sól -

Przydatne akcesoria:

deska do krojenia, patelnia, łyżka

Etapy przyrządzania:

1.



Porcję łososa oczyszczamy, pozbywamy się skórki. Aby było łatwiej rybę możemy wcześniej lekko podpiec w piekarniku (funkcja grill). Następnie kroimy w kostkę lub bliżej nieokreślone kształty, byle nie za drobne. Czosnek wyciskamy przez prasę, ostatecznie bardzo drobno siekamy i wrzucamy na masło na 2 minuty max. Dodajemy łososa i jeśli wcześniej nie był podpiekany w piekarniku, czekamy aż nabierze właściwego pomarańczowo-różowego koloru. Jeśli był, smażymy rybkę przez ok. 3 minuty.

Czas na śmietanę (byłoby dobrze gdyby miała temperaturę zbliżoną do pokojowej). Delikatnie wlewamy na patelnię, nie zapominając o mieszaniu. Doprawiamy pieprzem i/ lub solą. Pod sam koniec wrzucamy drobno pokrojoną natkę pietruszki.

Danie podaje się z makaronem wstążkami domowej roboty ewentualnie zakupionymi w sklepie.
Smacznego