




przepisy.pl

Łosoś na warzywnej pierzynie



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- łosoś dzwonka - 4 sztuki
- marchew - 2 sztuki
- brokuł - 0.5 sztuk
- fasolka szparagowa żółta - 200 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 4 łyżki
- masło - 2 łyżki
- mleko - 0.5 szklanek
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżeczki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Łososia przyprawić przyprawą Knorr i skropić sokiem z cytryny, odstawić do lodówki na 30 min.
2. Z jajka, 3 łyżek mleka, 3 łyżek mąki i szczypty soli zrobić ciasto naleśnikowe. Łososia obtoczyć w cieście i usmażyć na złoty kolor.
3. Na patelni roztopić masło, dodać 1 łyżkę mąki i mleko, cały czas energicznie mieszać, aby sos beszamelowy był gładki i bez grudek. Gotowy sos doprawiamy solą, pieprzem i gałką, dodajemy ugotowane al dente warzywa i delikatnie mieszamy. Warzywa układamy na talerz, a wierz układamy usmażonego łososia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl