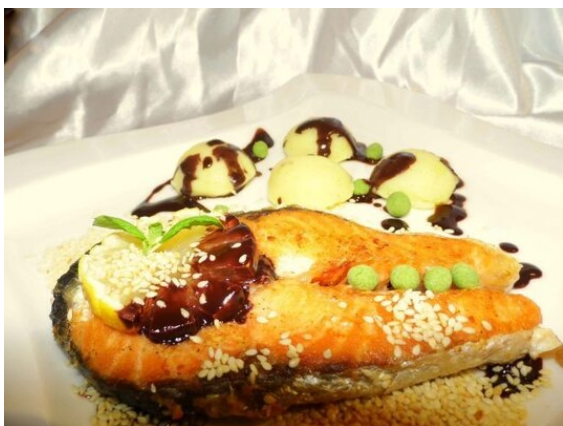




przepisy.pl

# Łosoś smażony na maśle, podany z puree cytrynowym oraz pikantnym sosem czekoladowym



 45 minut  3 osoby  Średnie

## Składniki:

- dzwonki łososia ze skórą - 3 sztuki
- masło - 3 łyżeczki
- sól - 1 szczypta
- pieprz cytrynowy - 1 szczypta
- mąka - 3 łyżki
- ziemniaki obrane i pokrojone na plasterki - 700 gramów
- śmietana - 2 łyżeczki
- sok z cytryny - 1 sztuka
- wytrawne czerwone wino - 250 mililitrów
- miód - 125 mililitrów
- cebula - 2 sztuki
- świeży imbir - 3 cm kawałek - 1 sztuka
- tymianek - 2 sztuki
- gorzka czekolada - 2 sztuki
- pieprz cayenne - 1 łyżeczka

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

## Sposób przygotowania:

1. Dzwonki łososia myjemy i osuszamy ● Doprawiamy solą i pieprzem cytrynowym ● Obtaczamy w mące ● Smażymy na rozgrzanym maśle do uzyskania złotego koloru.
2. Ziemniaki ugotuj do miękkości w osolonej wodzie ● Odcedź ● Ugnieć z masłem, śmietaną i sokiem cytrynowym na gładką masę ● Solą i pieprzem dopraw do smaku.
3. Zmieszaj miód i wino ● Dodaj pokrojoną cebulę, tymianek oraz imbir pokrojony w paski ● Zagotuj w małym garnku, aż częściowo zredukujemy płyn ● Gotuj 15-20 minut ● Odcedź ● Przelej do małego garnka ● Dodaj czekoladę w kostkach ● Energicznie mieszaj, aż czekolada się rozpuści, a sos zgęstnieje ● Wsyp pieprz ● Dokładnie wymieszaj na jednolitą masę.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)