



przepisy.pl

# Łosoś w sosie koperkowym



 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- pokrojone kawałki surowego łososia - 8 sztuk
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- śmietana - 250 gramów
- mąka - 2 łyżki
- cytryna - 1 sztuka
- pieprz
- posiekany koperek - 1 pęczek
- woda - 0.5 litrów
- olej - 3 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos: Kostkę bulionową drobiową Knorr rozpuść w 1/2 litrze wody i mąki, zagotuj. Dodaj pieprz, odrobinę soli, śmietanę, mąkę oraz koperek. Gotuj do momentu, gdy sos zgęstnieje, nieustannie mieszając (by nie powstały grudki).
2. Łososia umyj, posól, posyp pieprzem i skrop sokiem z cytryny, po czym odstaw na 40 minut do lodówki.
3. Następnie usmaż łososia na maśle, włóż do szklanego naczynia i polej sosem. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

---

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)