



przepisy.pl

Łosoś w sosie szafranowym



Składniki:

- łosoś (filet) - 4 sztuki
- cytryna - 0.5 sztuk
- kremówka 36% - 200 mililitrów
- mascarpone - 2 łyżki
- masło - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- mąka - 1 łyżka
- szafran - 1 szczypta
- kurkuma - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- szalotka pokrojona w drobną kostkę - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 4 szczypty
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka



30 minut



4 osoby



Łatwe

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

Sposób przygotowania:

1. Łososia myjemy, suszymy ręcznikiem papierowym, polewamy sokiem z cytryny, posypujemy przyprawą Delikat oraz pieprzem i odstawiamy na około 10 minut.
2. W tym czasie przygotowujemy sos. Szalotki podsmażamy na maśle, a kiedy będą miękkie dolewamy kremówkę i dodajemy mascarpone. Mieszymy, aby składniki się połączyły a następnie dodajemy szafran, kurkumę, odrobinę pieprzu, kosteczkę cebulową i pietruszkową. Sos gotujemy około 5 minut na wolnym ogniu aby smaki się połączyły, a na koniec dodajemy rozmieszaną z 100 ml zimnej wody mąkę. Kiedy sos zgęstnieje i zacznie wrzeć, zdejmujemy go z ognia i miksujemy blenderem.
3. Makaron gotujemy zgodnie z zaleceniami na opakowaniu a łososia obsmażamy na oliwie (najlepiej na patelni grillowej). W sumie około 3 minuty z każdej strony.
4. Ugotowany makaron mieszamy z sosem i układamy na talerze. Na wierzchu kładziemy po jednym kawałku ryby. Dekorujemy świeżym koperkiem.

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