



przepisy.pl

Łosoś w sosie szczawiowym

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- szalotka - 4 sztuki
- masło - 2 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- białe wytrawne wino - 2 łyżki
- liście szczawiu - 150 gramów
- łosoś dzwonka - 4 sztuki
- melisa - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Szalotki i szczaw posiekaj.
2. Na rozgrzany olej wrzuc szalotki i zeszklij, po czy dodaj szczaw, skrop winem i duś ciągle mieszając. Dopraw solą i pieprzem.
3. Łososia umyj, osusz, skrop sokiem z cytryny, oprósz solą i pieprzem, zostaw na kilka minut, po czym usmaż z obu stron na rozgrzanej oliwie.
4. Śmietanę lekko ubij, wlej do szczawiu, wymieszaj i podgrzej.
5. Rybę przełóż na półmisek, polej sosem, udekoruj listkami melisy.

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