



Łosoś z dymką

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- dzwonek łososia - 4 sztuki
- oliwa - 8 łyżek
- sól
- biały pieprz
- rozmaryn
- ocet balsamiczny - 5 łyżek
- dymka - 1 pęczek
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- masło - 100 gramów
- rosół na włoszczyźnie - 5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Od cebulek odkrój szczypior. Rozgrzej 2 czubate łyżki masła i wrzuć cebulki, duś na średnim ogniu, często mieszając, aby zmiękły.
2. Rozgrzej oliwę i włóż rozmaryn z obranym, przekrojonym na połowy czosnkiem, smaź minutę.
3. Następnie wyjmij czosnek i rozmaryn i włóż dzwonek łososia, smaź około 4 minut z każdej strony, wyjmij na talerz, przykryj i trzymaj w ciepłe.
4. Do tłuszczu ze smażenia ryby wlej ocet balsamiczny i bulion Knorr, gotuj minutę.
5. Następnie dołóż małe kawałki masła, wymieszaj. Sos dopraw solą i pieprzem. Rybę obtóż cebulkami i polej sosem.

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