

Losos se smetanovou omáčkou a těstovinami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2418 kalorií , **9 g** cukrů , **105 g** tuků , **187 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/losos-se-smetanovou-omackou-a-testovinami>

Příprava

Šalotku oloupeme a nakrájíme na jemno. V hluboké pánvi nebo v kastrolu rozehřejeme máslo a šalotku necháme zesklivatět. Zalijeme ji skleničkou bílého vína a krátce povaříme. Potom přilijeme smetanu, promícháme a omáčku vaříme na mírném plameni za stálého míchání tak dlouho, až zhoustne. Odstavíme ji, vmícháme nasekaný kopr a dochutíme solí. Porce lososa očistíme, omyjeme a osušíme. Poté rybu osolíme, pokapeme citronovou šťávou a opečeme z obou stran na teflonové pánvi bez tuku. Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu v osolené vodě tzv. na zkus. Scedíme je a necháme okapat. Těstoviny rozdělíme na talíře, přidáme opečeného lososa a přelijeme koprovou omáčkou.

Tip k receptu

Jídlo můžeme také doplnit opečenými rajčaty.

Ingredience

- 1 šalotka
- 1 lžíce másla
- 100 ml bílého vína
- 300 ml smetany
- 3 lžíce nasekaného kopru
- špetka soli
- 600 g lososa (filety)
- 1 lžíce citronové šťávy
- 300 g těstovin (např. široké nudle tagliatelle)

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Klasika, Návštěva, Hlavní chod