Losos ve vermutové omáčce

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 18min
Celkový čas: 38min , Porce: **4**

0 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/losos-ve-vermutove-omacce

Příprava

Podkovy z lososa okořeníme solí, pepřem, pokapeme citronovou šťávou, vložíme do perforované misky a vaříme 10-15 minut (v parní troubě v páře). Uvolněnou šťávu (rybí vývar) dáme spolu se 2 dl vermutu do hrnce a necháme 2-3 minuty projít varem. Při mírné teplotě a za stálého míchání přidáme rozmíchané žloutky, smetanu a zbytek vermutu - již nevaříme! Dochutíme solí, pepřem a přidáme kerblík. K lososovým podkovám politým vermutovou omáčkou podáváme těstoviny nebo dušenou zeleninu.

Ingredience

- 4 podkovy z lososa (150 g)
- sůl a bílý pepř dle chuti
- 1 citrón
- Na omáčku: 2 dl rybího vývaru
- 2 dl suchého vermutu
- 2 žloutky
- 2 lžíce husté smetany
- sůl a bílý pepř dle chuti
- 1 lžíce jemně nasekaného kerblíku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ryby a dary moře, Rodina, Hlavní chod