

# Losos na masle s pečenými zemiakmi a kôprovou omáčkou

## Potrebuje

- - 4 plátky lososa
- - zemiaky, olej, soľ
- - Na omáčku:
- - 2 lyžice špaldovej hladkej múky
- - 750 ml mlieka
- - šľahačkovú smotanu
- - soľ, korenie, bio vegetu
- - kôpor
- - kus masla
- - 1 ks Karička črievko

## Postup

Kus masla si dáme do hrnca, pridáme múku a spravíme zasmažku. Keď je múka opečená, nalejeme mlieko a riadne vymiešame metličkou, okoreníme, osolíme a ovegetujeme. Keď nám to začne vriieť pridáme smotanu, Karička črievko a nakrájaný kôpor, chvíľu povaríme a odstavíme.

Lososa si umyjeme, osolíme a dáme na rozohriaty olej, opečieme ho z každej strany asi 3 minútky. Podávame s opečenými zemiakmi.

---

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojnej  
náročnosť: stredná  
čas: pol hodinka  
porcie: 2