

Podkovičky z lososa zo smotanovo-syrovou omáčkou

Potrebuje

- - Podkovičky z lososa 4ks
- - Syr Karička 1 črievko
- - Smotana na šľahanie 250 ml
- - Zemiaky
- - Šalotka
- - Citrón
- - Rozmarín čerstvý
- - Soľ, korenie na ryby, cesnak
- - Maslo, olej

Postup

Zemiaky si očistíme, narežeme na mesiačky, osolíme, posypeme troškou rozmarínu a dáme na panvicu najlepšie wok s olejom a opečieme. Pripravíme si podkovičky z lososa. Nasolíme, okoreníme a opečieme spolu s rozmarínovou vetvičkou na oleji zjemnenom troškou masla. Po opečení lososa vyberieme z panvice a na výpeku speníme na jemno nakrájanú šalotku, pridáme smotanu, pretlačený cesnak a syr Karičku. Omáčku necháme prevrieť a dochutíme citrónom a troškou masla. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Erika z Rožňavy

náročnosť: nízka

čas: 30 min

porcie: 4 porcie