Losos sa belim sosom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 fileta**lososa
- **175 ml**belog vina
- **2 kašike**sitno iseckanog crnog luka
- **1/2 kašicice**bibera
- **2 kašicice**iseckanog peršuna
- **3**žumanca
- **175 ml**istopljenog putera
- **2 kašike**soka od limuna

Priprema

Losos file posoliti. U dubok tiganj (ili šerpu), staviti losos, 50 ml vina, 2 kašike soka od limuna, kašicicu bibera. Dodati hladnu vodu toliko da je losos pokriven skroz. Ukljuciti šporet i kuvati losos jedno (15 minuta). Kada je losos skuvan, izvaditi file i staviti na tanjir.

U manju šerpu, staviti sitno iseckani luk, peršun, malo bibera i vino da prokljuca. Kuvati dok se sos ne smanji na pola. Procediti sos kroz cediljku. Otopiti puter. U blender dodati sos, jedno žumance pa malo putera, pa drugo jaje-puter, trece-jaje puter. Kada se sve lepo izmeša posoliti i zabiberiti po ukusu. Na pari, kuvati sos i mesati non stop dok ne zgusne. (jedno 5 minuta). Sosu dodati sitno iseckani peršun. Preliti sos preko lososa i služiti.

Savet