

Losos sa belim sosom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** losos fileta
- **300 g** mešavine povrca
- (brokoli, karfiol, šargarepa)
- **po potrebi** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **1** cenbelog luka
- **po ukusu** šareni biber
- **po ukusu** peršuna
- **malolimunovog** soka
- **2** ceri paradajza

Priprema

Staviti 1 l vode da prokljuca, a zatim dodati mešavinu povrca i obariti. Potom za sos uzeti pavlaku za kuvanje i staviti je u odgovarajucu ciniju i zagrejati, potom dodati sitno iseckan beli luk, peršun i sve dobro promešati. Kuvati par minuta na umerenoj vatri i pred kraj dodati malo soka iseceenog limuna. Na kraju uzeti odmrznute filete lososa, posoliti ih po ukusu, i na tiganju sa malo maslinovog ulja ih propržiti sa jedne i druge strane par minuta. Uvek prvo pržiti stranu sa koje je kožica. Servirati na tanjir lososa, preliter belim sosom, dodati mešavinu povrca i sitno seckani zacineni uljem i zacinama ceri paradajz, potom preko svega staviti malo mešanog bibera i poslužiti.

Savet