

Losos sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** losos fileta
- 1 šargarepa
- **150 g** šampinjona
- 1 parika babura
- **100 g** mladih krompirica
- (ja sam koristila sortu Perla)
- 1 limun - sok
- **30 g** putera
- so
- biber
- **nekoliko grana** svežeg timijana
- **malo** iseckanog peršuna

Sos Holandez:

- 4 žumanca
- **1 kašika** soka od limuna
- **1/4** šoljenesalnog putera
- **prstohvat** soli
- **prstohvat** bibera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Umutimo dobro žumanca. Polako dodajemo puter i sok od limuna. Zacinimo. Stavimo ciniju na šerpu u kojoj voda kuva, ali tako da ne dodiruje dno cinije i mutimo dok se sos ne zgusne. Gotovo.

Krompirice stavimo u slanu vodu da se kuvaju. ja ih ne ljuštim jer su ovi iz moje bašte i mlad krompir se lako može jesti neoljušten. Kuvamo dvadesetak minuta. Isecemo papriku i šargarepu na tanke kriške a šampinjone prepolovimo. Sipamo u tiganj u kome smo istopili puter i dinstamo oko 7 minuta. Posolimo i pobiberimo losos i stavimo u tiganj. Ubacimo svež timijan i oceeni sok od limuna. Pecemo 3 minuta sa svake strane.

Ovako.

Savet

Losos sam po sebi ima specifian ukus i nije mu potrebno previše zaina. So i biber su dovoljni. Uz to sok od limuna i par lepih priloga sa nekim sosom koji volite. Ja sam koristila sos Holandez.