

Losos sa belim sosom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 glosos fileta**
- **300 gmešavine povrca**
- (brokoli, karfiol, šargarepa)
- **po potrebim maslinovog ulja**
- **po ukususoli**
- **200 ml pavlake za kuvanje**
- **1 cenbelog luka**
- **po ukusušareni biber**
- **po ukusuperšuna**
- **malolimunovog soka**
- **2ceri 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 odgovarajuću 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 tanjur lososa, prelitih belim sosom, dodati mešavinu povrca i sitno seckani zacinjeni uljem i zacinima ceri paradajz, potom preko svega staviti malo mešanog bibera i poslužiti.

Savet