

## Losos u vinu i povrću



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 6 fileta lososa
- 400 g širokih rezanaca (1 pakovanje)
- 400 g frikom mešavine povrća
- 1 kašikaskrobnog brašna
- 2 kašikemešavine zacina
- 50 g putera
- 2 cešnjabelog luka
- 200 ml crvenog vina
- ulje
- so i mleveni crni biber

### Priprema

U šerpu sa provreloom vodom na šporetu sipamo crveno vino, posolimo, pobiberimo i stavimo mešavinu zacina, zatim stavimo filete da se kuvaju. Šerpu poklopimo i kuvamo oko 10 minuta.

Frikom mešano povrće pripremimo po uputstvu sa kese. U ovom slučaju obarimo povrće. Zatim obareno povrće propržimo malo na rastopljenom puteru. Dodamo sitno iseckane cešnjeve belog luka. Posolimo, pobiberimo i promešamo. Kada se malo proprži dodamo skrobno brašno i nalivamo 2-3 kutlaca tecnosti iz šerpe, promešamo i sklonimo tiganj sa šporeta.

Na jednu stranu tanjira serviramo prethodno skuvane rezance. Do njih serviramo filete od lososa. Do fileta lososa serviramo povrće. Dekorišemo maslinama.

**Savet**