

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 kašik** škrobnog brašna
- **2 kašik** mešavine začina
- **50** g putera
- **2** češnjabelog 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 začina, 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 češnjeve belog luka. Posolimo, pobiberimo i promešamo. Kada se malo proprži dodamo škrobno brašno i nalivamo 2-3 kutlaca tečnosti 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