

Losos u vinu i povrcu



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 povrca
- **1 kašik**askrobnog brašna
- **2 kašik**emešavine zacina
- **50 g**putera
- **2 cešnjabelog luka**
- **200 ml**crvenog vina
- ulje
- so i mleveni crni biber

Priprema

U šerpu sa provrelo 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 povrce pripremimo po uputstvu sa kese. U ovom slučaju obarimo povrce. Zatim obareno povrce 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 povrce. Dekorišemo maslinama.

Savet