

Losos sa belim sosom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 fileta** lososa
- **175 ml** belog vina
- **2 kašike** sitno iseckanog crnog luka
- **1/2 kašice** bibera
- **2 kašice** iseckanog peršuna
- **3** žumanca
- **175 ml** istopljenog putera
- **2 kašike** soka od limuna

Priprema

Losos file posoliti. U dubok tiganj (ili šerpu), staviti losos, 50 ml vina, 2 kašike soka od limuna, kašičicu bibera. Dodati hladnu vodu toliko da je losos pokriven skroz. Uključiti šporet i kuvati losos jedno (15 minuta). Kada je losos skuvan, izvaditi file i staviti na tanjir.

U manju šerpu, staviti sitno iseckani luk, peršun, malo bibera i vino da proključa. Kuvati dok se sos ne smanji na pola. Procediti sos kroz cediljku. Otopiti puter. U blender dodati sos, jedno žumance pa malo putera, pa drugo jaje-puter, treće-jaje puter. Kada se sve lepo izmeša posoliti i začimeriti po ukusu. Na pari, kuvati sos i mesati non stop dok ne zgusne. (jedno 5 minuta). Sosu dodati sitno iseckani peršun. Preliti sos preko lososa i služiti.

Savet