
Łosoś duszony

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3266 razy.

6 płatów łososia o grubości ok. 2 cm,

4 szklanki wody,

1/4 szklanki posiekanej cebuli dymki,

1 cytryna pokrojona w plastry,

1 cytryna podzielona na cząstki,

szczypta soli, szczypta pieprzu, świeży koperek

W dużym rondlu połączyć wodę i cebulę, plasterki cytryny, sól i pieprz. Zagotować , dusić przez 5 minut. Dodać łososia. Przykryć i dusić 7 do 10 minut aż ryba będzie łatwo dzielić się pod widelcem na płatki. Wyjąć łososia na salaterkę, przybrać cząstkami cytryny i koperkiem.