
Łosoś z pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3456 razy.

Filety z lososia na 4 osoby

1/2 kg pieczarek

3 łyżki posiekanego koperku (musi być go bardzo dużo)

pieprz

1/2 szklanki białego wina

masło

Piec nagrzać do 180C.

Przygotować płaskie, szerokie naczynie do zapiekania i wysmarować dno grubo masłem.

Filety lososia pokroić na cienkie plastry. 1/2 kg pieczarek pokroić na cienkie plastry. Pieczarki równo rozłożyć po dnie. Posypać pieprzem. Posypać połową koperku. Ułożyć plastry lososia w pojedynczej warstwie, trochę zalebiając. Resztę koperku posypać na wierzchu. Posypać pieprzem. Zakryć naczynie szczelnie folią. Wstawić do pieca na 5 minut, wyjąć, odkryć i polać winem. Znowu zakryć i wstawić do pieca na 15 minut.

Podać z ryżem.

Jest to pyszne danie, zawsze się udaje, ma bardzo elegancki smak.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Czy w tym daniu nie używa się soli?

Nadesłał(a):

Rewelacja ale sol konieczna. Bez niej smakuje nijak.

Nadesłał(a): cypik 2007-07-14 16:07:37