TANIEGOTOWANIE.com

Łosoś z sosem ogórkowym

Kuchnia: europejska
Czas przygotowania: 30min. do 45 min.
Danie dla: 6 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- woda - 1,6 l
- wino - 250 ml
- ocet - 3 łyżki
- cebula - 1 szt.
- marchewka - 1 szt.
- pietruszka - 9 szt.
- tymianek - 3/4 łyżeczki
- pieprz - 1/4 łyżeczki
- listki laurowe - 3 szt.
- sól - 3 łyżeczki
- ogórek - 1 szt.
- jogurt - 335 ml
- czosnek - 1 szt.
- mięta - 2 łyżki
- pieprz - 1/4 łyżeczki
- łosoś - 1 kg
- papryka - 1/8 łyżeczki

Opis przygotowania:

W dużej głębokiej patelni, połączyć wodę, wino, ocet, cebulę, marchewkę, pietruszkę, tymianek, ziarna pieprzu, liście laurowe, 2 i1/4 łyżeczki soli Przykryć I doprowadzić mieszaninę do wrzenia. Zmniejszyć temperaturę I gotować przez 10 minut. W międzyczasie pokrojony ogórek wymieszać z resztą soli. Pozostawić na 10 minut. Rozgnieść ogórek ręką dodać jogurt, czosnek, miętę, pieprz mielony. Ochłodzić przed podaniem. Dodać ryb do rondla . Dusić pod przykryciem, około 4 minuty. Zestawić rondel z ognia I pozostawić rybę w wywarze przez 2 minuty. Przenieść rybę na taler Podawać z przygotowanym sosem ogórkowym. Posypać czerwoną papryką.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!