

Łosoś w sosie cytrynowo-koperkowym

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszna rybka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 25 dag wedzonego lub marynowanego łososa w plastrach -
- 1 łyżka ostrej musztardy -
- 3 żółtka -
- sok z 2 cytryn -
- 2 łyżki oleju -
- 1 mała cebula -
- 1 peczek koperku -
- sol i biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Żółtko mieszamy z musztardą, sokiem cytrynowym i pieprzem. Powoli dolewamy olej i ubijamy sos mikserem. Ewentualnie doprawiamy solą. Koperek dość grubo siekamy. Łososa rozkładamy na 4 talerzyki, polewamy sosem i posypujemy koperkiem.

