



Dania główne

MAŚLANY ŁOSOŚ Z KRUSZONKĄ I SOSEM Z PORÓW



SKŁADNIKI

- 50 dag fileta z łososa
- 4 kromki świeżego chleba pszennego lub tostowego
- **100 g masła Polskiego**
- po 3 gałązki tymianku, bazylii, natki i estragonu
- 2 pory
- **50 g masła klarowanego**
- łyżka kaparów
- szklanka bulionu drobiowego
- **200 g 18-procentowej śmietany Polskiej**
- łyżka mąki
- cytryna
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zioła myjemy, gałązkę bazylii odkładamy, resztę siekamy. Z chleba odkrawamy skórkę, miąższ kruszymy, mieszamy z 50 g **masła**, sokiem z 1/2 cytryny i ziołami.

Filet dzielimy na porcje, oprószamy solą oraz pieprzem, na wierzch nakładamy kruszonkę. Topimy 50 g **masła**. Rybę umieszczamy w naczyniu do zapiekania, polewamy **masłem**. Pieczemy 30 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st.

Pory myjemy, kroimy w talarki, smażymy 5 min na **maśle klarowanym**. Wlewamy bulion, gotujemy, aż pory będą miękkie. Dokładamy kapary, miksujemy. Mąkę mieszamy ze **śmietaną**, dodajemy do sosu, doprawiamy sokiem z 1/2 cytryny, solą i pieprzem, gotujemy ok. 5 min. Łososa nakładamy na talerze, polewamy sosem, ozdabiamy bazylią.