

Pyszny i szybki łosoś w sosie cytrynowym



Mój idealny obiad w tygodniu musi mieć jedną z następujących cech: ma być albo dwudniowy, albo szybki. Danie, które dzisiaj opiszę, jest szybkie. W maksimum pół godziny mamy dwa duże talerze wypełnione po brzegi jedzeniem. I szczęśliwego męża w bonusie.

Czego będziemy potrzebować?

- 3 garnki: jeden mały i dwa średnie
- naczynie żaroodporne
- dwa kawałki łososia, ze skórą lub bez
- dwa woreczki ryżu
- opakowanie mrożonych marcheweczek baby (czyt. bejbi ☐
- 200 ml śmietany kremówki 30%
- 4 łyżki masła

- ząbek czosnku
- pół cytryny
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Jak to wszystko ogarnąć?

Ważna jest dobra organizacja.

Na starcie nastawiamy piekarnik na 200 stopni, może być wersja grill. Zaraz potem w jednym ze średnich garnków nastawiamy wodę na ryż. Łososia czyścimy, myjemy, solimy i pieprzymy do smaku. Dno naczynia smarujemy oliwą z oliwek, kładziemy na nią łososia i wkładamy go na 20 minut do piekarnika.



Do drugiego średniego garnka wrzucamy trzy łyżki masła i rozpuszczamy je na średnim ogniu. Do rozpuszczonego masła wrzucamy marcheweczki, podlewamy je niewielką ilością wody, solimy, pieprzymy, zmniejszamy ogień, zakrywamy pokrywką i w zasadzie robią się same, można je tylko czasem zamieszać.

Do małego garnka wrzucamy łyżkę masła. Kiedy się rozpuści, wyciskamy do niego ząbek czosnku i lekko go podsmażamy. Następnie wlewamy sok z połówki cytryny, doprowadzamy do zagotowania i dolewamy śmietanę kremówkę. Solimy, pieprzymy, zmniejszamy ogień i dalej już sos też robi się sam.

Gdzieś w międzyczasie wrzucamy oczywiście ryż na gotującą wodę.

W momencie, kiedy łosoś będzie gotowy, cała reszta również powinna już nadawać się do spożycia. Wykładamy na talerz rybkę, ryż i marchewki, dwa pierwsze składniki polewamy sosem. Ewentualnie do ryżu można użyć sosu słodko-kwaśnego Tao-Tao, też się dobrze komponuje.

Dajcie znać jak Wam poszło i czy smakowało, bo dla mnie tajemnicą tego dania jest ten genialny sos, który lubię w ilościach bardzo obfitych. Pycha!

Smacznego!!!



Podoba Ci się to, co napisałam? Daj mi koniecznie znać! Możesz to zrobić na kilka sposobów:

- Polub mój fanpage na Facebooku **KLIK**
- Polub ten konkretny wpis lub udostępnij go klikając na

ikonkę Facebooka poniżej

– Napisz mi ciekawy komentarz pod wpisem tutaj lub na Facebooku

Będę

Ci wdzięczna za każdy taki gest, bo dzięki niemu będę wiedziała, że moi

czytelnicy gdzieś tam są, czytają i podoba im się to, co piszę.

Dziękuję!!!