

Pečeni losos sa sosom musli

originalan recept sa Titanika

Potrebno za 4 osobe:

600 gr svežeg lososa

100 gr putera

2 dl belog vina

Zelen za supu

So i biber

za sos:

3 žumanca

25 gr putera

Limunov sok i

1,5 dl slatke pavlake

Očistiti losos. Glavu, rep i kosti kuvati zajedno sa zeleni za supu, biberom i limunovim sokom. Meso lososa iseći na komade i poređati u pleh premazan buterom, preliteri supom i vinom pa peći u rerni na umerenoj temperaturi.

Sos:

Umutiti žumanca sa 3 kašike ribljeg safta. U dobro izmešan sos dodati istopljen buter, so i pavlaku. Pečeni losos preliteri musli sosom.

www.raditeodkuce.com