



Łosoś ze szpinakiem w sosie śmietankowo - pieczarkowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Filety z łososia skrop sokiem z cytryny i odstaw na 15 minut. Cebulę obierz i pokrój na piórka. Pieczarki pokrój w cienkie plastry. Na patelni rozgrzej masło. Wrzuć cebulę oraz pieczarki. Smaż na średnim ogniu przez 10 minut, co jakiś czas mieszając.

Krok 2

Do pieczarek dodaj liście szpinaku oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Wymieszaj i duś pod przykryciem przez 5 minut.

Krok 3

Śmietankę przełóż do miski, dodaj do niej łyżkę podsmażonych pieczarek ze szpinakiem i zamieszaj energicznie (dzięki temu śmietanka się zahartuje). Następnie przełóż całą zawartość miseczki na patelnię, wymieszaj i zagotuj. Dopraw do smaku solą i pieprzem, a potem przełóż na talerze.

Krok 4

Na tą samą patelnię dodaj łyżeczkę masła i rozgrzej je. Przełóż na nią filety z łososia - skórą do dołu. Posól i popieprz z wierzchu. Smaż przez 5 minut na średnim ogniu, odwróć i smaż kolejne 2 -3 minuty. Gorące filety przełóż na talerze, układając je na pozostałych składnikach. Podawaj od razu. Smacznego!

Składniki:

4 filety łososia ze skórą

300 g świeżego szpinaku

200 g świeżych pieczarek

1 duża biała cebula

150 g śmietany UHT Łaciata 18%

2 łyżki masła Mazurski Smak

2 ząbki czosnku

sok z jednej cytryny

sól

pieprz ziołowy