

www.SztukaKulinarna.pl

Łosoś smażony z pieczarkami

ilość porcji **2** czas trudność **łatwe** koszt **drogie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
400	gram	łosoś	
0.5	szt	cytryna	
		curry	
		sól	
1	szt	cebula	
200	gram	pieczarki	małe pieczarki
		oliwa (olej)	
		czosnek	
		natka pietruszki	
50	ml	wino białe wytrawne	ew. półwytrawne
		pieprz	

Przepis Przygotowanie marynaty

Wymieszaj sól z curry w proporcjach (1/3 curry, 2/3 soli). Do naczynia wsyp zmieszaną sól z curry, oraz sok z połowy cytryny (można dodać trochę oliwy lub oliwy z oliwek).

Marynuj łososia przez 30 min.

Rozgrzej patelnię i połóż łososia, Gdy zrobi się rumiany dodaj trochę oliwy i całe pieczarki posiekaną cebule i posiekany czosnek.

Dolej białego wina, przypraw solą i pieprzem i zmniejsz ogień. Duś przez kolejnych kilka minut. Posyp grzyby świeżą posiekaną pietruszką.

Składniki

filet z łososia, sok z połowy cytryny, curry, pieczarki, 20 dag czosnek, 1 ząbek oliwa z oliwek, natka pietruszki, 50 ml białego wina (3 łyżki), sól i pieprz, cebula,