

Losos se zeleninou

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

2 kousek	losos
1 ks	cibule
250 g	čerstvé fazolové lusky (případně mražené)
150 g	čerstvé malé mrkvičky (případně mražené)
trochu	olivový olej
3 lžíce	bílé víno
2 dl	zeleninový vývar
trochu	zakysaná smetana
	sůl
	mletý bílý pepř
	citronová šťáva
	čerstvý kopr



Postup přípravy

Zelené fazolové lusky a mrkvičky očistíme, omyjeme a nakrájíme na kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemné kostičky. Steaky z lososa očistíme, osušíme, zakapeme olejem, citronovou šťávou, osolíme a opepříme. Na oleji osmahneme nejprve cibuli, pak přidáme fazolové lusky s mrkvičkou a vše krátce orestujeme. Potom směs zalijeme vínem. Jakmile se víno odpaří, přilijeme zeleninový vývar a zeleninu podusíme doměkka. Nakonec vmícháme zakysanou smetanu a uchováme v teple. Na oleji z obou stran si opečeme steaky z lososa a hotové je ihned servírujeme na talíře. Na závěr posypeme nasekaným koprem a podáváme s teplými fazolkami a mrkvičkou. Jako přílohu doporučujeme čerstvý domácí chléb.

Poznámka: Recept na **čerstvý domácí chléb** přinášíme [ZDE](#)