

Losos se zeleným chřestem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

4 kousek	čerstvý losos
	sůl
	citronový pepř (můžeme nahradit bílým pepřem a několika kapkami citronu)
1 svazek	zelený chřest
3 lžíce	máslo
	bešamelová omáčka na přelítí



Postup přípravy

Lososa očistíme, osolíme a ochutíme citronovým pepřem (popřípadě posypeme mírně bílým pepřem a pokapeme citronem). Chřest zbavíme spodní tvrdé části a oloupeme ho škrabkou na brambory. Takto připravený chřest vaříme asi 10 minut v osolené vodě. Mezitím si na rozpuštěném másle na pánvi pozvolna opečeme lososa, a to z obou stran dozlatova. Uvařený chřest vyjmeme z vody a ihned servírujeme na talíře spolu s opečenými kousky lososa. Jako přílohu volíme například vařené nové brambory a vše přelijeme nejlépe bešamelovou omáčkou.