

Łosoś w sosie musztardowym z porem

Czas wykonania: 60 min **Ilość porcji:** 4 kawałki (2 porcje)

Składniki:

- 400 g filetu z łososia
- 3 łyżki soku z cytryny
- 200 g ziemniaków
- 1 jajko
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- 2 łyżki oleju

Sos:

- 400 g pora
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki
- 250 ml bulionu warzywnego (1 szklanka)
- 50 g śmietany
- 2 łyżki musztardy
- 1/4 pęczka estragonu



Przygotowanie:

Łososia opłukać, osuszyć ręcznikiem papierowym i skropić sokiem z cytryny.

Ziemniaki umyć, obrać i zetrzeć na tarce. Następnie połączyć z jajkiem, przyprawić solą i pieprzem.

Na patelni rozgrzać olej. Fileta z łososia opanierować z jednej strony w tartych ziemniakach z jajkiem. Ułożyć na gorący tłuszcz i smażyć około 15 – 20 minut, w zależności od grubości ryby.

Pora umyć i pokroić w średnie kawałki. Gotować w osolonej wodzie 10 – 12 minut.

W garnku stopić masło, oprószyć mąką i zasmażyć. Wlać bulion, zagotować. Dodać śmietanę i musztardę oraz liście estragonu. Sos przyprawić solą i pieprzem.

Na półmisek przelać sos, wyłożyć kawałki ryby i udekorować gałązkami estragonu.