



Marinirani losos u sosu

Svedski losos mariniran sa solju i svezom mirošijom se može kupiti i gotov - pod nazivom *gravlax*. Ponos svedske kuhinje smatra se posebnim delikatesom, a ako ga spremite sa sosom od korenastog povrca, dozivećete pravi ukus Skandinavije!

Sastojci

Broj osoba: 8 - 10

- 1-1,5 kg fileta lososa
- 2 vezice mirošije
- 2 kasike [Vegete](#)
ulje za pecenje

Za sos:

- 100 g korena celera
- 1 kasika [Vegete](#)
beli biber u prahu
- 2 kasike limunovog soka
- 2 kasicice pšeninog brasna
- 100 g maslaca
safran
- 100 g korena persuna
- 100 g bele repe
- 100 g paskanata
- 100 g sargarepe

- 2 kasike naseckane mirošije

Za prilog:

- 350 g sampinjona

Priprema

1. Filete lososa operite, osusite i pospite Vegetom.
2. Na dno porculanske posude stavite jednu vezicu mirošije, na nju polozite filete lososa, zatim stavite ostalu mirošiju i posudu pokrite folijom.
3. Na pokriveni losos stavite teret, pa odlozite u frizider i ostavite ga preko noci.
4. Ribu nasecite na manje komade i przite na ulju sa svake strane oko pet minuta.
5. Ocisceno korenasto povrce stavite da se kuva (vode mora biti toliko da pokrije povrce). Dodajte Vegetu i kuvajte na laganoj vatri dok ne omeksa. Povrce ocedite i izmiksajte.
6. Umesajte maslac, safran, brasno razmuceno u malo vode, limunov sok, beli biber i oko 200 ml vode u kojoj se kuvalo povrce. Sve kratko prokuvajte.

Posluživanje

Losos poslužite sa sosom i pecenim sampinjonima.



Vreme pripreme: 1 h

Energetska vrednost: 407 kcal / 1701 kJ

Zahtevnost:





Marinirani losos u sosu

Savet

Ribu pecite kada ste vec pripremili prilog i sos od povrca.

Moja biljeska

