





Łosoś w śmietanowym winnym sosie kaparowym

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

łosoś filet po 100-150 g - 4 szt.
śmietana 30% (bez laktozy) - 200 ml
wino białe wytrawne - 150 ml
skórka z cytryny - - do smaku

grzyby blanszowane (np. kurki) - 150 g
kapy - 1 łyżka
oliwa - 2 łyżka
sól, pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety z łososia oprószyć solą i pieprzem. Na patelni rozgrzać oliwę, smażyć filety po 3-4 minuty z każdej strony. Zdjąć filety na bok, a na patelnię na której smażyła się ryba wlać wino i odparować kilka minut. Dodać kurki (lub inne grzyby - zblanszowane mrożone), posiekane kapy i wlać śmietanę (w temperaturze pokojowej) doprawić solą, pieprzem i posiekanym koperkiem, dodać łososia i dusić razem przez 5 minut.