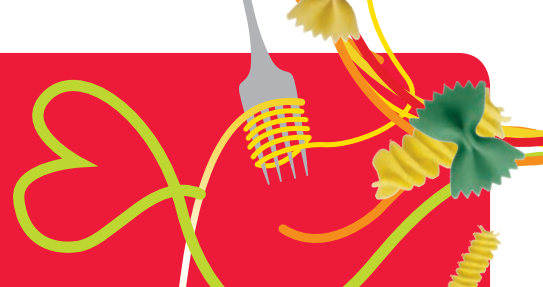


Losos na sladkokyselo



600 - 700 g filetů z lososa
200 g žampionů
1 dl Coca-Cola
1,5 polévkové lžíce
balzamikového octa
1 cibule
1 mrkev
1 menší celer
bílý pepř
1 polévková lžíce oleje

Smíchejte nápoj Coca-Cola a ocet v hrnci a vařte na středním plameni asi 10 minut. Potom hrnec se šťávou odstavte. Na pánvi ohřejte olej, přidejte nakrájené žampiony a 0,5 lžíce vody. Smažte asi 2 - 3 minuty. Přidejte nakrájenou cibuli, celer a mrkev. Pánev odstavte. Ochutťe lososa bílým pepřem. Zbytek oleje ohřejte a lososa osmažte na pánvi asi 5 - 7 minut z každé strany. Jídlo je možno dále dochutit. Lososa podávejte se zeleninou a omáčkou. Doporučujeme bohatou oblohu z čerstvé zeleniny a ledově vychlazený nápoj Coca-Cola.

 Čas přípravy: 25 - 30 minut

 Počet porcí: 3 - 5


k jídlu to pravé 

