

Семга с соусом из щавеля и сливок

Ингредиенты

- Сёмга - 800 г на коже
- Щавель - 400 г
- Шпинат - 200 г
- Оливковое масло - 50 мл для жарки
- Белое вино - 50 мл сухое
- Лук-шалот - 6 шт
- Сливочное масло - 50 г
- Сливки - 300 мл (22%)
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

На хорошо разогретую сковороду с небольшим количеством оливкового масла выложите семгу кожей вниз и жарьте, пока мякоть слегка не побелеет. Посолите, поперчите, переверните рыбу кожей вверх, накройте сковороду крышкой, выключите огонь и оставьте рыбу минут на 5 доходить до готовности.

2

Разогрейте широкую тяжелую сковороду с оливковым маслом, обжарьте на нем половинки очищенного лука-шалота. Добавьте белое вино, выпарите его до половины, влейте сливки и доведите до кипения. Добавьте в сливки щавель и шпинат, варите на среднем огне еще 4 минуты. В конце приправьте солью и перцем, добавьте сливочное масло.

3

Подавайте рыбу вместе с получившимся зеленым соусом.



Приятного вам аппетита :)