

# Losos s řeckou omáčkou

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 45 minut

## Postup přípravy

Lososa opláchneme a nakrájíme na plátky a osolíme. Maso opečeme po obou stranách na oleji a vyjmeme. Do oleje vložíme nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli, rajčata nakrájená na kousky, pepř a směs podusíme. Vydušenou zeleninu zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vývarem, přidáme rajčatový protlak, sladidlo, ocet a povaříme. Do omáčky vložíme lososa, přilijeme červené víno, dosolíme a společně podusíme.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mrkev** - 60 g
- **Rajčata** - 160 g
- **Petržel** - 40 g
- **Celer** - 60 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 20 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 20 g
- **Losos obecný 250 g** - 400 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 8 g
- **Zeleninový bujón 6x10 g** - 12 g
- **Pitná voda nesycená** - 200 g
- **Rajčatový protlak** - 80 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**DIABETICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

