



## Ingredience

- NIKAL Bílá omáčka
- NIKAL Omega 3 stolní olej
- NIKAL Bylinné sypké koření
- 150 g bílých hroznů, bez jader
- 1 pórek
- 300 ml mléka, 1,5% tuku
- 200 ml bílého suchého vína
- 1 lžice zakysané smetany
- 600 g lososa bez kostí
- 1 lžice másla
- 2 lžice vody

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Filet z lososa s hroznovým omáčkou



Recept pro 4 osoby



Příprava trvá cca 40 minut.

### Příprava:

Nakrájíme na poloviny 150 g bílých hroznů. Očistíme pórek a nakrájíme na tenké proužky.

Mléko zahřejeme v hrnci, přimícháme **NIKAL Bílou omáčku** a bílé víno. A krátce povaříme. Odstavíme a jemně vmícháme lžici smetany. Do omáčky vložíme rozkrájené hrozny a necháme odstát.

Losos nakrájíme na 4 stejné porce. Filety lehce osolíme a na pánvi rozežehřejeme lžící **NIKAL Omega 3 stolní olej**. Losos osmahneme po obou stranách cca 4 minuty. Vyndáme z plotny a necháme v teple.

Na čistou pánev dáme rozežhát lžici másla. Proužky póru vložíme na pánev a přidáme 2 lžice vody a lehce podusíme. Okořeníme **NIKAL Bylinným sypkým kořením**.

Pórek naservírujeme na talíř, přidáme porci lososa a zalijeme omáčkou z hroznů.

**TIP:** Výborné jako příloha jsou opečené brambory nebo těstoviny.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** tuk: 16,7 g • sacharidy: 18,9 g  
bílkoviny: 40,2 g • vlákniny: 1,5 g • energetická hodnota: 397 kcal