

Лосось в томатном соусе



Время приготовления: 15 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4 порции)

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 200 гр
- веточка розмарина 1 шт
- лук-шалот 1 шт
- сахар 1 ч.л.
- сливочное масло 20 гр
- соль и перец по вкусу
- филе лосося 800 гр, разрезать на 4 куска

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Мелко нарежьте лук-шалот. Растопите в сковороде сливочное масло, добавьте лук и веточку розмарина и обжаривайте до тех пор, пока лук не станет мягким и золотистым.
2. Промойте филе лосося под струей холодной воды, промокните бумажным полотенцем, посыпьте сахаром и переложите в сковороду с луком. Обжаривайте по 2 минуты с каждой стороны.
3. Добавьте в сковороду к рыбе мякоть томатов в кубиках Roti, посолите и поперчите. Готовьте еще 3-4 минуты.
4. Подавайте лосось горячим, полейте его томатным соусом и украсьте розмарином."