

Losos na špenátu se sýrovou omáčkou

Ingredience

- 600 g filetu z lososa
- 4 limetky
- 1000 g listového špenátu
- 200 ml šlehačky
- 1 trojúhelníček taveného sýra
- česnek — 1 stroužek
- sůl, bílý pepř
- špetka muškátového oříšku
- zelená petrželka
- máslo — 125 g

Postup

Filet z lososa omyjeme a osušíme. Nakrájíme na porce a zakapeme šťávou z lunetek. Necháme přes noc odležet v lednici. Listový špenát propláchneme pod tekoucí vodou a krátce spaříme v horké osolené vodě. Scedíme a promícháme s prolisovaným česnekem. Odleželé porce lososa lehce posypeme bílým pepřem a osolíme. Zprudka je opečeme na másle. Maso vyjmeme a udržujeme teplé. Do pánve nalijeme šlehačku ve které rozpustíme tavený sýr. Přidáme muškátový oříšek a petrželku. Lososa podáváme se špenátem přelitým sýrovou omáčkou.