

Metuljčki

z lososovo smetanovo omako



Namesto svežega lososa
lahko uporabiš dimljenega.
Omako lahko po želji
pripraviš tudi brez smetane.

Čas priprave: 30 minut • Količina: 4 porcije

Sestavine:

350 g metuljčkov
200 g svežega fileja lososa
40 g masla
sol ½ limone
1 dl sladke smetane
sol in poper

drobnjak (po želji)

Priprava

1. V velikem loncu pristavi obilo vode, jo posoli, in ko zavre, vanjo vsuj metuljčke. Kuhaj jih 10 minut, da so *al dente*.
2. Medtem lososa nareži na majhne kocke. V ponvi segrej maslo in nanj stresi lososa, pomešaj, prilij limonov sok in praži, da tekočina izpari. Nato dodaj smetano, soli in popraj ter kuhaj še 5 minut.
3. Ko so metuljčki kuhani, jih odcedi in takoj stresi v ponev k lososu. Na hitro pomešaj in ponudi. Po želji jed potresi z malo drobno narezanega drobnjaka.