

Zdravou rybu lze péci i na kvalitním červeném víně.

celý losos, nejlépe divoký aljašský
1 lžička soli
1/4 lžičky bílého pepře
2 lžičky špaldové mouky
2 lžičky vody
4 lžíce rozpuštěného přepuštěného másla (ghí)
petržel na ozdobu
1 citron, rozkrojený na polovinu
1/2 šálku červeného vína

Lososa očistíme. Dochutíme solí a pepřem.

Vložte do zapékací misky. Pečte 30 minut při teplotě 180 stupňů C.

Pokapejte šťávu z jedné poloviny citronu rybu a podlejte vínem. Pečte dalších 30 minut.

Rozmíchejte mouku ve 2 lžičkách vody. V malé pánvi zahřejte mouku a vodu s ghí, za stálého míchání, dokud omáčka nezhoustne. Zalijte rybu.

Ozdobte petrželkou a plátky citronu.