



Párolt lazac vadrizs-keverékkel, kapros, barackpálinkás barackmártással

Hozzávalók:

80 dkg lazacfilé,
kevés vegyes zöldség,
1 db citrom,
1 csomag kapor,
4 db barack,
2 doboz vadrizs-keverék,
2 dl tejszín,
2 evőkanál tejföl,
10 dkg vaj,
4 cent barackpálinka,
só, fehérbors

Elkészítés:

A lazacfilét zöldséges, fűszeres, citromos párolólében puhára pároljuk. A vadrizs-keveréket megfőzzük. A kaporot vajon megpirítjuk, felengedjük a párolólével, hozzáadjuk a szeletelt barackot, tejföllel és tejszínnel sűrítjük.
Ha kell megsózzuk, és a barackpálinkával átforraljuk

