



Tekst i zdjęcie: **iska** - Kuchcik (95)

Zapiekanka z łososia

zapiekanka z łososia ze szpinakiem i ziemniakami

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- ugotowane ziemniaki, 0 szt.
- ser pleśniowy, 1 szt.
- szpinak mrożony, 1 szt.
- łosoś , 1 szt.
- jogurt naturalny, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Do naczynia żaroodpornego kładę: podsmażonego łososia (Rybkę smażyysz, sól, pieprz, sok z cytryny) potem szpinak mrożony podgrzany z roztopionym serem pleśniowy (szpinak rozdrobniony mrożony, momentalnie w garnku się podgrzewa, odparowuje wodę i dodaję trójkącik sera pleśniowego lazur), i na koniec, ugotowane ziemniaki, ugniecione i wymieszane z jogurtem naturalnym - żeby było fit :) ziemniaki to kwestia gustu, można dodać jogurt, śmietanę, ser żółty, wygładzić, albo specjalnie porobić zadziory żeby się ładnie zrumieniły łosoś w filetach jest zazwyczaj gruby na jednej połowie, więc ja to skrawam, żeby wyrównać, a po drugie żeby wyłożyć całe naczynie - wtedy mam więcej plastrów. Wszystko będzie ugotowane więc wstawiam do piekarnika tylko do zarumienienia ziemniaków, max 30 min w 180 C

