

Pieczony łosoś norweski z ziemniakami gotowanymi w mundurkach i wielkopolskim „gzikiem



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	--
czosnek	--
cytryny	1 sztuka
ziemniaków ze skórką	9 sztuk
cebuli	1/2 sztuki
szczypiorku	1 pęczek
tłustego białego sera	200 g
kwaśnej śmietany	150 ml
czosnku	1 ząbek
rzodkiewek	1 mały pęczek
sól	do smaku -
pieprz	do smaku -
łosoś filet	4 x 160 g
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	--

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynata:
oliwa z
oliwek,
czosnek,
przyprawa do
ryb Prymat
1 cytryna
9 ziemniaków
ze skórką

„Gzik”
wielkopolski:
½ cebuli
1 pęczek
szczypiorku
200 g
tłustego
białego sera
150 ml
kwaśnej
śmietany
1 ząbek
czosnku
1 mały
pęczek
rzodkiewek
Sól, pieprz do
smaku

Oczyszczone i
umyte filety z
łososia
norweskiego
marynować 2
godziny, a
następnie
piec 15-20
minut w
temperaturze
200°C.
Wszystkie
warzywa do
„gzika” umyć,
obrać i
pokroić w
drobną
kostkę. Do
pokrojonych
warzyw dodać
biały ser i
śmietanę,
dokładnie
wymieszać.
Ziemniaki
umyć i
ugotować w
osolonej
wodzie.
Piezonego
łososia
norweskiego
ułożyć na
talerzach
wraz z
przekrojonymi
na pół letnimi
ziemniakami i
„gzikiem”.
Jest to danie
proste,
zdrowe i
bardzo
smaczne