

Torcik makaronowo łososiowy



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Warstwa pomidorowa:

makaron spaghetti	400 gramów
sos pomidorowy	300 gramów
żółty ser	15 dag

Warstwa łososiowa:

filet z łososia	40 dag
cebulka	1 sztuka
szpinak	125 gramów
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek

Masa śmietanowa:

śmietana gęsta	200 gramów
czosnek	2 ząbki
jajka	2 sztuki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
koperek świeży	5 gałązek
olej rzepakowy	1 łyżeczka

Wierzch:**mozzarella**

120 gramów

pomidorki koktajlowe

8 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotuję al dente w osolonej wodzie, odcedzam i dzielę na dwie części. Na patelnię przekładam połowę makaronu dodaję sos pomidorowo-paprykowy, pokrojony ser żółty, doprawiam solą, pieprzem według uznania. Formę o średnicy 23 cm smaruję, wykładam makaron pomidorowy. Filet z łososia kroję na małe kawałki, przekładam do miski, dodaję sól, pieprz, przyprawę do ryby i odstawiam na 30 minut do lodówki. Na patelni przesmażam pokrojoną cebulę i czosnek, dodaję szpinak i szpinak przesmażam dosłownie minutę. Doprawiam solą, pieprzem. Do miski wbijam dwa jajka, dodaję śmietanę gęstą, koper pokrojony, łososia, sól, pieprz, i czosnek sprasowany, drugą połowę makaronu. Wykładam połowę makaronu rybnego, na niego szpinak i resztę makaronu z łososiem. Na wierzchu układam plastry mozzarelli i połówki pomidorków. Wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 160 stopni góra-dół i zapiekam 40-45 minut. Można torcik przykryć w trakcie folią aluminiową jak zacznie się spiekać.