

Zapiekanka z łososiową pierzynką



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron	120 gram(rurki)
łosoś filet	100 gram
pomidor	1 mały
suszone pomidory	5 połówek
oliwki czarne	5 sztuk
oliwki zielone	5 sztuk
por	1 mały
olej do smażenia	
ser mozzarella	3 łyżki startego
sok z cytryny	
czosnek	1 ząbek
natka pietruszki	
tłuszcz do formy	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Odcedzamy.

- KROK 2 Por kroimy w cienkie plasterki i smażymy na rozgrzanym oleju (by miękną). Następnie dodajemy do niego pokrojonego z kostkę pomidora oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Razem chwile smażymy.
- KROK 3 Zdejmujemy z ognia i dokładamy pokrojone suszone pomidory oraz oliwki.
- KROK 4 Całość łączymy z makaronem i doprawiamy do smaku.
Naczynie żaroodporne smarujemy tłuszczem. Na jego dno wykładamy przygotowany makaron z warzywami.
- KROK 5 Łososia nacieramy sokiem z cytryny i kroimy w paski. Tak przygotowane układamy n makaronie. Całość delikatnie oprószamy świeżo mielonym pieprzem.
Zapiekanekę wstawiamy na około 20 minut do piekarnika (180°C). Pod koniec zapiekania posypujemy ją mozzarellą. Gdy ta się rozpuści zapiekanekę wyjmujemy.
- KROK 6 Zapiekanekę oprószamy pokrojoną natką pietruszki i podajemy.
Gdy moje potrawy smakują domownikom jest w „siódmym niebie”- tej zapiekaneki nie mogli się nachwalić:~)!