

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 skórą	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. Pieczonego łososia norweskiego ułożyć na talerzach wraz z przekrojonymi na pół letnimi ziemniakami i „gzikiem”. Jest to danie proste, zdrowe i bardzo smaczne