

Canchigioni z łososiem



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

conchiglioni(duże muszle)	20
wędzony łosoś	20 dag
śmietana kremówka	3/4 szklanki
śmietana 18 proc	0.5 szklanki
pęczek koperku	1
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
sól	
białko	
sok z połowy cytryny	
masło do formy	
łosoś	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- * Surowego łososa miksujemy z surowym
 - * Ryby mieszamy z posiekanym koperkiem i sokiem z cytryny
 - * Wlewamy do nich śmietanę 18% i dodajemy ubite na sztywno białko
 - * Doprawiamy do smaku solą i pieprzem
 - * masą rybną napełniamy przygotowane muszle za pomocą cukierniczej szprycy lub papierowej tutki .
 - * układamy w dokładnie wysmarowanym masłem żaroodpornym naczyniu
 - * śmietanę kremówkę doprawiamy do smaku solą i pieprzem i polewamy danie.
 - * makaron zapiekamy przez 15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 250°C.
- #Smacznego#