

Łosoś z serem i szpinakiem



JULCI3K1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kilogram świeżego szpinaku

75 dag makaronu wstążki

kostka masła

2-3 ząbki czosnku

250ml śmietany 36procent

3 kostki rosołowe

łosoś filet

880 dag

camembert

4 serki, po 12 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować z dodatkiem oleju. Filety z łososia pokroić. We wrzątku rozpuścić kostki rosołowe i włożyć kawałki łososia. Obgotować na małym ogniu przez 2-3min odcedzić. Rozdrobniony szpinak udusić na niewielkiej ilości masła, na małym ogniu ciągle mieszając. Pod koniec dodać przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku. Jeden camembert obrać ze skórki, pokroić i dodać do szpinaku. Wymieszać aż ser się rozpuści. Zestawić z ognia.

Zrobić sos
roztopić masło, dodać obrane ze skórki i pokrojone pozostałe serki, mieszać do rozpuszczenia. Mieszając stopniowo dodawać śmietanę aż do powstania jednolitej masy. Do naczynia żaroodpornego przełożyć makaron. Ułożyć masę szpinakową a na niej kawałki łososia zalać sosem. Piec w temperaturze 170stopni.