

Mistrz Smaku poleca: Łosoś pieczony ze szpinakiem, odc. 10



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

łosoś filet	160 g 4
Chrzan śmietankowy Smak	4 łyżki
Marynata	
olej z suszonych pomidorów	4 łyżki
Musztarda rosyjska Prymat	3 łyżeczki
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	2 łyżki
Farsz	
szpinak	500 g
suszone pomidory	6 sztuk
cebula	1 sztuka
ząbki czosnku	2 sztuki
tymianek	1 łyżeczka
ser feta	100 g tarty
masło klarowane	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy marynatę, łącząc olej z suszonych pomidorów, musztardę rosyjską i pieprz cytrynowy. Łososia nacinamy wzdłuż i dokładnie marynujemy. Tak przygotowaną rybę odstawiamy w chłodne miejsce na godzinę.

Czosnek kroimy w plastry, cebulę w pióra. Delikatnie podsmażamy na rozgrzanym na patelni maśle klarowanym. Dodajemy umyty szpinak, pokrojone w paseczki suszone pomidory i doprawiamy do smaku tymiankiem. Mieszmamy i przekładamy do miski. Dodajemy starty na tarce o grubych oczkach ser feta i ponownie mieszmamy.

Łososia faszerujemy i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Pieczemy przez 20 minut w piekarniku rozgrzanym 180°C.

Gotowe danie przekładamy na talerz. Podajemy z chrzanem śmietankowym. Możemy udekorować ulubionymi kiełkami lub listkami mięty.