# 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. Mieszamy i przekładamy do miski. Dodajemy starty na tarce o grubych oczkach ser feta i ponownie mieszamy.
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.