

## Doradca Smaku VIII: Zapiekanek łososiowa w sosie śmietanowym, odc. 15



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                   |                       |
|---------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>łosoś filet</b>                                | 350 g                 |
| <b>ziemniaki</b>                                  | 6 szt.                |
| <b>cebula czerwona</b>                            | 1 szt.                |
| <b>śmietana 18 proc</b>                           | 400 ml                |
| <b>czosnek</b>                                    | 1 ząbek               |
| <b>serek śmietankowy</b>                          | 100 g                 |
| <b>pomidor</b>                                    | 1 szt.                |
| <b>masło</b>                                      | do wysmarowania formy |
| <b>koperek świeży</b>                             | 1/2 pęczka            |
| <b>bazylia świeża</b>                             | do dekoracji          |
| <b>Pieprz cytrynowy mielony Prymat</b>            |                       |
| <b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>           |                       |
| <b>Liść lubczyku suszony Prymat</b>               |                       |
| <b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b> |                       |
| <b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>               |                       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1      Ziemniaki i cebulę kroimy w kostkę.

- KROK 2 Przekładamy ziemniaki na suchą patelnię i zalewamy śmietanką. Dodajemy cebulę i gotujemy ok. 15-20 minut. Doprawiamy solą morską, czarnym pieprzem i gałką muskatołową. Następnie dodajemy pokrojony czosnek.
- KROK 3 Z łososia usuwamy skórę i kroimy w grubą kostkę. Przekładamy do formy żaroodpornej wysmarowanej masłem. Doprawiamy solą morską i pieprzem cytrynowym.
- KROK 4 Do sosu z ziemniaków i cebuli dodajemy serek śmietankowy. Całość doprawiamy lubczykiem. Tak powstały sos wykładamy na łososia w formie żaroodpornej.
- KROK 5 Pomidora kroimy w cienkie plasterki i układamy na sosie. Na wierzchu posypujemy świeżo siekany koperek. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 10-15 minut. Dekorujemy świeżą bazylią.