



## BUŁKI ZAPIEKANE Z ŁOSOSIEM I SEREM

czas przygotowania  
**45 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŁATWY**

### SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE wędzony na zimno o smaku INTENSYWNYM – 1 opakowanie  
mini bułki maślane – 4 sztuki  
ser mozzarella – 100 g (wiórki)  
ser pleśniowy – 100 g  
**Konfitura z cebuli i jabłek**  
cebula czerwona – 100 g (pokrojona w pióra)  
jabłko – ½ szt.  
olej – 2 łyżki  
miód – 3 łyżki  
ocet winny czerwony – 5 łyżek  
sól, pieprz



Intensywnie serowe, intensywnie cebulowe, a przede wszystkim intensywnie łososiowe bułki zapiekane z łososiem i serem – takie pyszności znajdą amatorów nie tylko wśród miłośników burgerów, ale wśród wszystkich, którzy lubią, by ich jedzenie było wyraziste i smaczne.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Najpierw przygotowujemy konfiturę.
2. Cebulę kroimy w tzw. "piórka" i smażymy na oleju, aż delikatnie zmięknie.
3. Przy okazji dla mniej wtajemniczonych podamy może przepis na "piórka" – cebulę kroimy wzdłuż na pół, kładziemy rozcięciem na desce i ponownie kroimy wzdłuż – niezbyt grubo i niezbyt cienko, czyli właśnie na piórka. Teraz spokojnie możemy obrastać w piórka, jak nam dobrze poszło...
4. Dodajemy całkiem niewinnie brzmiący ocet winny, miód i starte na grubych oczkach tarki jabłko.
5. Gotujemy zmniejszając po chwili płomień do bardzo małego, co jakiś czas mieszając, aż powstanie konfitura. Zwykle jest to 25-35 minut. Warto po drodze delikatnie doprawić ją do smaku solą i pieprzem.
6. Bułki rozcinamy. Wiecie – tak na pół.
7. Na dolnej połówce rozsypujemy starty ser mozzarella, który można też kupić gotowy w opcji "wiórki".
8. Na górnej połówce rozsypujemy starty ser pleśniowy, lub kładziemy w plasterku. Zależy w sumie jak komu pasuje. Norwegom pasują obie opcje.
9. Zapiekamy kilka minut w temp. 180°C aż sery się rozpuszczą.
10. Wyjmujemy z piekarnika i na dolnej części zapieczonej z serem mozzarella układamy konfiturę z cebuli i jabłka, na to plastry łososia, nakrywamy górną częścią i jeszcze zapiekamy chwilę.
11. Teraz nasze bułki zapiekane z łososiem i serem i na dodatek z konfiturą cebulowo-jabłkową są już gotowe. Smacznego!



PRZEPIS Z TAK DOBREGO  
ŁOSOSIA MOŻE SIĘ TYLKO  
I WYŁĄCZNIE UDAĆ.