



## FASZEROWANE PIECZARKI PORTOBELLO Z ŁOSOSIEM

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**3-4**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

### SKŁADNIKI:

MOWI GRAVAD LAX łosoś wędzony na zimno – 1 opakowanie  
pieczarki portobello – 3-4 sztuki  
orzeszki pini – 2 łyżki  
orzechy laskowe – 2 łyżki  
natka pietruszki – 1 łyżeczka (posiekana)  
ser mozzarella – 200 g

#### Sos

marchewka – 2 sztuki (pokrojone w kostkę)  
pomarańcza – 1 sztuka (sok)  
czarnuszka – 1 łyżeczka  
masło – 1 łyżka  
sól, pieprz



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Myjemy pieczarki. Zaletą portobello jest to, że nie trzeba ich obierać. Nawet gdybyśmy chcieli, to warto wiedzieć, że w ich w skórce jest wiele składników odżywczych, więc zamiast tracić czas, od razu możemy poczuć się fit i zdrowo!
2. Oba rodzaje orzechów prażymy na suchej patelni, a następnie dość drobno siekamy. Chcemy przecież, by nasi goście stracili głowę z zachwytu, a nie zęby na zbyt dużych orzechach...
3. Posiekane orzechy mieszamy z pokrojonym serem mozzarella, posiekaną natką pietruszki oraz pokrojonym plasterkiem łososia. Już czujemy w ustach ten wykwintny smak nietypowego farszu...
4. ... którym jak nazwa wskazuje faszerujemy pieczarki.
5. Następnie układamy na nich pozostałe plastry łososia.
6. Wkładamy do nagrzanego wcześniej do 180°C piekarnika i zapiekamy ok. 15 minut. Po tym czasie faszerowane pieczarki portobello z łososiem są właściwie gotowe.
7. Teraz przygotowujemy sos marchewkowo-pomarańczowy, który nie tylko cudownie smakuje, ale też pięknie wygląda. Nie musimy chyba dodawać, że jego pomarańczowy kolor doskonale uzupełnia się z wyrazistym kolorem łososia wędzonego na zimno MOWI GRAVAD LAX.
8. Marchewki gotujemy w osolonej wodzie i odcedzamy. Zakładamy, że wiecie ile czasu gotować marchewki. Zazwyczaj jest to 15-25 minut.
9. Ugotowane marchewki wrzucamy na rozgrzaną patelnię, dodajemy masło i sok pomarańczowy.
10. Wszystko razem zagotowujemy, a następnie miksujemy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
11. Na sam koniec dodajemy czarnuszkę, która da nam nie tylko ciekawy smak, ale i wygląd sosu.
12. Faszerowane pieczarki portobello z łososiem podajemy z sosem, który możemy położyć zarówno na wierzchu pieczarek jak i obok.
13. A łososia, jak wiadomo, układamy na samej górze, aby był ukoronowaniem tej pysznej potrawy. Smacznego!

