ŁOSOŚ ZAPIEKANY W ZIEMNIAKACH Z BEKONEM I CEBULĄ

czas przygotowania	liczba porcji	poziom trudności
40 MIN.	**4**	**ŚREDNI**

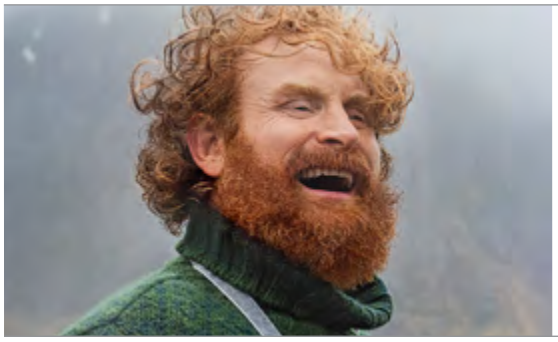
SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE Łosoś wędzony na zimno – 4 plastry – 4 opakowania (pokrojonego w cienkie paski)
bekon pokrojony w cienkie paski – 100 g
oliwa – 2 łyżeczki
ser cheddar lub gruyere – 100 g
cebula – ¼ sztuki (pokrojona w drobną kostkę)
ziemniaki grill – kilka sztuk
koperek posiekany – 1-2 łyżki
kwaśna śmietana – 0,1 l
cytryna – ½ sztuki (sok)
sól, pieprz

Macie ochotę na coś delikatnego, a jednocześnie konkretnego? Łączącego ze sobą finezję i prostotę? Łososia i ziemniaki? Idealnie się składa, bo właśnie coś takiego dla Was przygotowaliśmy! Łosoś zapiekany w ziemniakach to danie, które porywa smakiem, sytością i prostotą przygotowania. Żałujemy, że nie możemy znów zjeść go po raz pierwszy, bo jego premiera była jednym z najbardziej niezapomnianych doznań, w jakich uczestniczyły nasze kubki smakowe. Dlatego pełni zazdrości nie przedłużamy tego opisu, tylko zapraszamy do kuchni, a całkiem niebawem – na prawdziwą ucztę! Łosoś zapiekany niebawem zmaterializuje się na Waszych talerzach. Smacznego!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Łosoś zapiekany w ziemniakach nie wymaga od Was wiele – na początek trochę sztuki używania noża. O ile przekrojenie ziemniaka na pół nie wymaga specjalnych zdolności manualnych, o tyle wycięcie z nich krążków i wydrążenie środka może przysporzyć pewnego kłopotu. Nie przysporzyło? Brawo!
2. Wycięte ziemniaki przykrywacie folią w naczyniu żaroodpornym (koniecznie posmarujcie je oliwą!) i zapiekacie przez kilkanaście minut. Łosoś zapiekany jest coraz bliżej.
3. Kiedy ziemniaki spokojnie dojrzewają (do odpowiedniego stanu wypieczenia) w piekarniku, my możemy zabrać się za inne elementy, którymi ucieszy nas łosoś zapiekany. Zaczynamy od bekonu, który smażymy na oliwie. Dbamy jednak o towarzystwo i smażymy go z cebulą.
4. Po wykonaniu tej mało skomplikowanej czynności, przychodzi czas na jeszcze mniej skomplikowaną – mieszamy bekon z cebulą z łososiem.
5. Tak przygotowany łosoś nadaje się do faszerowania nim ziemniaków. W ich środku znajduje się zatem nasza ryba, bekon i cebula. Całość posypujemy startym serem.
6. Zapiekany łosoś jest już prawie gotowy – ostatni element to odpowiedni sos. My proponujemy zmieszać śmietanę z koperkiem, solą i pieprzem oraz sokiem z cytryny. Taka mikstura będzie stanowiła idealne uzupełnienie przygotowanego przed chwilą dania.
7. To ten moment – łosoś zapiekany może wylądować na Waszych talerzach, a na łososiu może wylądować śmietanowy sos. Smacznego!



KAŻDY KUCHARZ SMAŻY O TAKIEJ POTRAWIE!