



## MINI ZAPIEKANKI Z ŁOSOSIEM, POREM I MAKIEM

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**2**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

### SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 2 szt. – 1 opakowanie  
por – 0,5 kg (pokrojony w grubą kostkę)  
masło – 2 łyżki  
śmietanka 30% – 0,2 l  
gałka muskatołowa – 1/4 łyżeczki  
mak – 1 łyżeczka  
ciasto filo – kilka arkuszy  
sól, pieprz



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zima to idealny czas na nasze mini zapiekanki z łososiem. Pora na świąteczne przekąski właśnie się zaczyna, więc pora zacząć od pora. Pozbywamy się jego korzenia i twardych liści, oczywiście za pomocą noża. Pozostałą część kroimy w grubą kostkę.
2. Naszego pora będziemy podsmażać na maśle. W tym celu rozgrzewamy patelnię i rozpuszczamy tłuszcz. Wrzucamy pokrojonego pora i smażymy kilka minut na małym ogniu. Czekamy, aż delikatnie zmięknie, co jakiś czas mieszając.
3. Na patelnię dodajemy teraz śmietankę i gałkę muszkatołową. Gotujemy kilkanaście minut, dopóki sos się nie zredukuje. Chcemy żeby zgęstniał, ale nie chcemy żeby się przypalił i dlatego pamiętamy o mieszaniu. To nie czas i nie miejsce na przypalanie. Mini zapiekanki z łososiem będą idealnie pyszne.
4. Sos jest już gotowy, więc możemy poświęcić całą naszą uwagę łososiowi. Ma tak piękny kolor, że trudno byłoby teraz myśleć o czymkolwiek innym. Kroimy dwie sztuki łososia świeżego MOWI PURE w drobną kostkę i mieszamy z sosem.
5. Ciasto filo kroimy na kwadraty trochę większe niż nasze foremki do muffinek. Bo właśnie takich foremek używamy. Do każdej z nich wkładamy po 3-4 kwadraty ciasta (warto każdy lekko obrócić przed włożeniem, żeby nie pokrywały się idealnie)
6. Do foremek wyłożonych ciastem filo nakładamy porowo-łososiovą masę. Posypujemy makiem, bo mak też ma fajny smak. A poza tym robi się bardziej świątecznie.
7. Nagrzewamy piekarnik do temperatury 180°C i pieczemy kilkanaście minut. To już koniec tej opowieści o idealnej przekąsce na świąteczny stół. Pamiętajcie, żeby opowiedzieć ją swoim bliskim. Nasze mini zapiekanki z porem i łososiem są tego warte! Smacznego!



ZAPRASZASZ  
GOŚCI, CZY  
ZJESZ SAM?  
DOBRZE TO  
PRZEMYŚLI!