



SŁODKO-WYTRAWNA ZAPIEKANKA Z BAGIETKI Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na gorąco – 2 opakowania
bagietka pszenna – 1 sztuka
powidła śliwkowe – 3 łyżki
ser feta – 100 g
pomidory cherry – kilka sztuk
koperek – kilka gałązek
pieczarki 100 g
masło – 1 łyżka
ser mozzarella – 100 g (starty)
papryka słodka – 1 łyżeczka
sól, pieprz



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Większość z Was zgodzi się pewnie, że mało co pasuje do ciepłego, chrupiącego pieczywa tak, jak pieczarki. Za chwilę udowodnimy Wam, że takich doskonałych połączeń składników jest więcej. A póki co... myjemy pieczarki i oczyszczamy je ze skórki.
2. Pieczarkom odcinamy końcówki nóżek i kroimy oczyszczone grzyby na plasterki średniej grubości. A kto był na krakowskim Kazimierzu, ten może teraz powspominać legendarny smak tamtejszych zapiekanek. (Nie chcemy nikogo denerwować, ale obawiamy się, że nasze, mimo wszystko, będą lepsze.)
3. Pod patelnią odpalamy średni ogień, a na patelni rozgrzewamy masło. Wrzucamy pokrojone pieczarki i smażymy je kilka minut. Dopóki nie zmiękną i dopóki nie odparuje z nich woda.
4. W trakcie smażenia pamiętamy o mieszaniu grzybów, a na koniec doprawiamy je solą i pieprzem do smaku.
5. Jak już wiecie, nasza zapiekanka z bagietki zagości na stołach w dwóch odstępach. Dlatego przydadzą się nam przynajmniej 2 kawałki pieczywa do zapiekania. Bagietkę dzielimy na pół, a następnie kroimy uzyskane połówki wzdłuż – na górną i dolną część.
6. Możecie śmiało dopasować ilość porcji i składników do swoich potrzeb. Postarajcie się tylko, żeby ich wielkość była podobna. Naszym zdaniem najlepsze zapiekanki z bagietki wychodzą właśnie z takich rozkrojonych połówek.
7. Zapiekankę w wersji słodkiej najpierw smarujemy powidłami śliwkowymi. Dodajemy drobne kawałki wędzonego łososia MOWI, pokrojone w plasterki pomidorki cherry i pokruszony ser feta. Posypujemy je też posiekany koperką.
8. W opcji wytrawnej podstawa zapiekanki z bagietki to przesmażone pieczarki. Dodajemy do nich kawałki łososia, a w końcu posypujemy serem mozzarella i słodką papryką.
9. Zapiekamy kilkanaście minut w temperaturze 180°C i pozdrawiamy Kraków. Smacznego!



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