



# ZAPIEKANY CHLEB FASZEROWANY SEREM **MOZZARELLA** I **ŁOSOSIEM**

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**4**

poziom trudności  
**ŚREDNI**

## SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łośoś wędzony na zimno 4 plastry  
chleb pszenny – 1 sztuka  
ser mozzarella – 200 g (starty)  
tymianek suszony – 1 łyżka  
masło – 4 łyżki  
musztarda dijon – 1 łyżeczka  
skórka z cytryny – 2 łyżeczki  
czosnek – 2 ząbki (posiekany)



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Posiekany czosnek podsmażamy na maśle, aż delikatnie się zarumieni. Robimy to na małym ogniu, żeby nie przypalić ani masła, ani czosnku. To ważne, bo nawet lekko przypalony czosnek może się zrobić bardzo gorzki i zepsuć całe danie.
2. Do podsmażonego już czosnku i masła dodajemy musztardę dijon, a całość dokładnie mieszamy. Zależy nam na uzyskaniu jednolitej konsystencji, dobrej do smarowania. Chleb faszerowany serem prawdopodobnie skupi większość uwagi przy stole, dlatego postaramy się, żeby był naprawdę pyszny.
3. Zanim będziemy jednak smarować, sięgamy po ostry nóż i nacinamy bochenek chleba od góry, w ukośną kratkę. Robimy dość głębokie nacięcia, ale jednocześnie uważamy, żeby nie przeciąć spodu chleba. Bochenek musi pozostać cały, dlatego polecamy nacinać ok. 2/3 wysokości chleba.
4. Nacięcia w chlebie smarujemy sosem z masła, czosnku i musztardy. Takie połączenie smaków idealnie pasuje do pieczywa. Nam kojarzy się z weekendami na wsi i z rodzinnymi chwilami, pełnymi najlepszych smaków. A łosoś MOWI doskonale odnajduje się w takich sytuacjach.
5. Kawałki łososia wędzonego na zimno dzielimy na mniejsze porcje – możemy je delikatnie poszarpać albo pokroić. Wkładamy je równomiernie w nacięcia w chlebie. Bochenek posypujemy tymiankiem, startą skórką z cytryny i serem mozzarella.
6. Rozgrzewamy piekarnik do 180°C i zapiekamy chleb faszerowany serem mozzarellą i łososem przez kilkanaście minut. Po tym czasie otrzymujemy danie, które ma w sobie coś magicznego. Chodzi chyba o prawdziwe, domowe ciepło.

### SMACZNEGO!

Gotowanie z MOWI to najlepszy sposób, w jaki możecie zadbać o siebie i swoich gości. Od pokoleń dbamy o to, żeby na Wasze stoły trafiało to, co najlepsze. I właśnie dlatego otaczamy nasze łososie wyjątkową troską. To dla nas czysta przyjemność, ale też sporo ciężkiej pracy. Dla Was to gwarancja bezpieczeństwa, najlepszej jakości i smaku. Warto.



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