





przepisy.pl

## Pieczone bataty z łososiem



 60 minut  4 osoby  Średnie

### Składniki:

- bataty (słodkie ziemniaki) - 2 sztuki
- łosoś - 4 plastry
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- makaron wstążki - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- śmietana kwaśna gęsta - 250 mililitrów
- parmezan - 50 gramów
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.5 łyżek
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Bataty i łososa pokrój w jednakowej wielkości kostkę ok. 2 cm. Oba produkty rozłóż na osobnych blaszkach do pieczenia.
2. Skrop oliwą rybę oraz słodkie ziemniaki, a następnie posyp je przyprawą Knorr.
3. Obie blaszki wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika. W pierwszej kolejności ziemniaki, które będą potrzebowały na upieczenie ok. 30 minut. Po 15 minutach wstaw również łososa na 15 minut.
4. W tym czasie ugotuj makaron w osolonym wrzątku z dodatkiem oliwy. Odcedź.
5. Następnie przygotuj biały sos. W rondelku przesmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj śmietanę, zagotuj i dopraw do smaku solą i pieprzem.
6. Na talerze nałóż gorący makaron, polej sosem, a na wierzchu ułóż upieczoną rybę oraz słodkie ziemniaki. Całość posyp startym parmezanem i podawaj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)