



przepisy.pl

Torcik szparagowo - łososiowy

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- majeranek - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- papryka słodka - 1 szczypta
- sok z cytryny - 3 łyżki
- filety z łososia - 250 gramów
- szparagi - 500 gramów
- twaróg - 250 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. W osolonym wrzątku ugotuj do miękkości szparagi. Połowę rozdrobnij blenderem dodając twaróg i przyprawy.
2. Łososia dopraw i usmaż bez tłuszczu. Polej sokiem i rozdrobnij.
3. W tortownicy ułóż 0,75 masy twarogowo - szparagowej, na niej połóż pozostałą część ugotowanych szparagów, następnie łososia. Ostatnią warstwę stanowi reszta masy twarogowo - szparagowej.
4. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku przez 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl