



# Chlebek łososiowy

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- filet z łososia - 450 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- bułka tarta - 500 gramów
- jajka - 3 sztuki
- seler naciowy - 2 sztuki
- czerwona cebula - 0.5 sztuk
- cebula dymka - 1 sztuka
- musztarda - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka
- sos worcester - 1 łyżeczka
- mleko - 125 mililitrów
- mix świeżych ziół - 1 pęczek
- majonez - 125 mililitrów
- musztarda francuska - 1 łyżeczka
- kwaśna śmietana - 3 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Łososia pokrój w duże kawałki, żółtka oddziel od białek, a seler, czerwoną cebulę i dymkę drobno pokrój.
2. Do dużej miski przełóż łososia, cebulę, seler, żółtka z jajek, bułkę tartą, musztardę, sok z cytryny, sos worcester i wszystko dokładnie wymieszaj.
3. Mleko podgrzej w mikrofalówce wraz z margaryną, po czym za pomocą malaksera ubij na sztywną pianę i połącz z łososiową masą.
4. Wysmaruj olejem formę do wypiekania bochenków i przełóż tam masę łososiową, po czym włóż do piekarnika i piecz przez 50 minut w temperaturze 180 °C.
5. W blenderze połącz majonez, świeże zioła, musztardę francuską, śmietanę.
6. Podawaj chlebek łososiowy ze śmietanowo-ziołowym dipem na boku.

---

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)