



przepisy.pl

Jajka zapiekane z łososiem i warzywnym Ragout



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajka - 6 sztuk
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- świeży łosoś - 100 gramów
- cukinia - 1 sztuka
- seler naciowy - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- otarta skórka z połowy cytryny

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

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 180 st. C. Rybę pokrój w kostkę 1x1 cm, dodaj oliwę oraz skórkę z cytryny i wymieszaj – odstaw na bok.
2. Cukinię umyj, a następnie ukrój 4-6 cienkich plasterów wzdłuż warzywa. Rozdrobnij pozostałe warzywa – selera obierz z włókien, a następnie wszystkie warzywa pokrój w jednakowej wielkości kostkę, jak łosoś.
3. Spaghetti Bolognese Knorr wsyp go rondla, wlej 500 ml wody zagotuj mieszając. Dodaj warzywa i podgrzewaj chwilę. Zdejmij z ognia, następnie dodaj pokrojoną rybę i wymieszaj.
4. Przygotuj jednoporcjowe miseczki do zapiekania – ułóż je na blasze do pieczenia, każdą z nich natłuść oliwą a boki wyłóż plasterkiem cukinii. Przygotowane Ragout nałóż do naczyniek.
5. Do każdej miseczki wbij 1 jajko. Blachę wstaw do nagrzanego do 190 st. C piekarnika i zapiekaj przez 12-15 minut. Gotowe zapiekanki podawaj posypane np. szczypiorem, czy też listkami bazylii lub tymianku.

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