



przepisy.pl

Kanapki z pastą z łososia i surówką z rukoli



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z łososia, ze skórą - 200 gramów
- twarożek kanapkowy Bieluch - 300 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 2 łyżki
- chleb żytni, kromki - 8 sztuk

sałatka

- rukola - 150 gramów
- pomidorki koktajlowe - 200 gramów
- kiełki lucerny - 40 gramów
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- ocet balsamiczny - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Filet z łososia natrzyj przyprawą do mięsa Knorr wymieszaną z łyżeczką oliwy.
2. Upiecz w piekarniku wyłożonym papierem do pieczenia, skórą do dołu w temperaturze 180C przez około 10 minut, tak aby mięso nie było wysuszone. Po przestygnięciu usuń skórę z łososia.
3. Mięso włóż do miski, dodaj twarożek i rozgnieć widelcem na gładką masę. Dopraw sokiem z cytryny, dokładnie wymieszaj. Schłódź w lodówce przez ok. 30 minut.
4. Kromki chleba smaruj pastą i posyp natką pietruszki. Podawaj z sałatką przygotowaną z rukoli, pomidorków koktajlowych i kiełków. Całość polej sosem przygotowanym z oliwy z oliwek i octu balsamicznego.

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