



przepisy.pl

Kremowe warzywa z wędzonym łososiem



20 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- średni brokuł - 1 sztuka
- mały kalafior - 1 sztuka
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- śmietanka 30% - 100 mililitrów
- skórka otarta z cytryny - 1 łyżeczka
- wędzony łosoś - 100 gramów
- świeży koperek - 2 łyżki
- olej rzepakowy - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Podziel kalafior i brokuły na różyczki. Posiekaj cebulę, koperek i podziel na mniejsze kawałki łososa.
2. Sparz brokuły i kalafior we wrzątku przez 3 do 5 minut.
3. Przesmaż cebulę na oleju. Dodaj Fix Makaron kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr i śmietankę. Zagotuj.
4. Dodaj warzywa, skórkę z cytryny i łososa. Podawaj warzywa posypane koperkiem.

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