



Łosoś a la carbonara

przepisy.pl



Składniki:

- świeży filet z łososia - 500 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- starty żółty ser - 4 łyżki
- ocet balsamiczny - 4 łyżki
- biały pieprz
- sól do smaku
- woda - 300 mililitrów

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



45 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pokrój filet z łososia na 4-5 porcji. Oprósz białym pieprzem i solą, jeśli zachodzi taka potrzeba.
2. Ułóż łososia w naczyniu do zapiekania, skrop cytryną i odstaw na 20 minut.
3. Rozmieszaj Fix Spaghetti Carbonara Knorr w 300 mililitrach wody i zagotuj.
4. Zalej porcje łososia przygotowanym Fixem Knorr tak, aby łosoś pozostawał widoczny. Posyp lekko startym serem.
5. Zapiekaj około 10 minut w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Przed podaniem, porcje ryby lekko skrop octem balsamicznym i dopraw do smaku jeśli to konieczne.

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