



przepisy.pl

# Łosoś pieczony w boczku z sosem musztardowo-miodowym



 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- filety z łososia - 4 sztuki
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 opakowanie
- boczek - cienkie plasterki - 12 plastrów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- średniej wielkości ziemniaki - 4 sztuki
- cebula - 0.5 sztuk
- musztarda francuska - 2 łyżki
- miód - 0.5 łyżek
- koperek - 1 pęczek
- oliwa do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Polej łososia łyżką oliwy i obsyp Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
2. Następnie zawiń w plasterki boczku i włóż do piekarnika nagrzanego do temperatury 160-180 stopni na 10-15 minut.
3. Przygotuj Sos do pieczenia jasny Knorr zgodnie z przepisem na opakowaniu. Dodaj do gotowego sosu 2 łyżki musztardy, miód i posiekany koperek. Wymieszaj i - w razie potrzeby - podgrzej.
4. Umyj i ugotuj ziemniaki. Pokrój boczek w cienkie paski i przesmaż. Dodaj do zrumienionego boczku pokrojoną w paski cebulę, przesmaż 2 minuty. Pokrój ciepłe, ugotowane ziemniaki w grubą kostkę i wymieszaj z boczkiem i cebulą. Dodaj śmietanę i dopraw do smaku Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
5. Wyjmij łososia z folii, ułóż na sałatce ziemniaczanej i skrop sosem.

---

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)