



przepisy.pl

Łosoś w sosie bolognese



 100 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

łosoś

- łosoś - 330 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 1.5 szklanek

ziemniaki

- ziemniaki - 600 gramów
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- tymianek do smaku
- pieprz do smaku

surówka

- czerwona kapusta - 300 gramów
- małe jabłko - 1 sztuka
- duża cebula - 0.5 sztuk
- olej rzepakowy - 3 łyżeczki
- pieprz do smaku
- sok z cytryny (do smaku)

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

Sposób przygotowania:

1. Saszetkę Naturalnie Smaczne! Spaghetti Bolognese wymieszaj w szklance wody, a następnie przelej zawartość szklanki do naczynia żaroodpornego i połóż w nim płyty łososia. Łososia piecz w rozgrzanym do 175 °C piekarniku przez 15 min.
2. Umyj i obierz ze skórki ziemniaki i pokrój je w plastry. Do miski dodaj oliwę oraz przyprawy i w tak przygotowanej marynacie wymieszaj plastry ziemniaków. Ziemniaki wyłóż na blachę i piecz w rozgrzanym do 180 °C piekarniku przez 40 min. Ziemniaki i ryba mogą piec się równocześnie w piekarniku.
3. Posiekaj czerwoną kapustę, a następnie przełóż ją do gotującej się wody. Kapustę gotuj przez 20 min. Następnie na durszlaku odcedź ją z wody, ostudź i skropł sokiem z cytryny. Do tak przygotowanej kapusty dodaj starte na tarce o grubych oczkach jabłko oraz posiekaną cebulę i przyprawy. Upieczoną rybę podawaj z ziemniakami i surówką z kapusty.

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