




przepisy.pl

Opiekane łódeczki ziemniaczane z wędzonym łososiem



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki upieczone - 4 sztuki
- Sos Hellmann's Czosnkowy** - 4 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 łyżka
- cukinia - 1 sztuka
- łosoś wędzony - 4 plastry
- cebula czerwona posiekana - 1 sztuka
- starty ser cheddar - 4 łyżki
- kiełki słonecznika, garstka - 1 sztuka
- sos Tabasco, kilka kropel
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki przekrój wzdłuż na połówki, a następnie wydrąż je łyżką stołową – powstałe łódeczki oprósz przyprawą Knorr. Wydrążony miąższ pokrój w drobną kostkę.
2. Cukinię oraz cebulę pokrój również w drobną kostkę i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Zdejmij z ognia, dodaj miąższ z ziemniaków, pokrojonego drobno łososa oraz starty ser. Farsz dopraw do smaku i wymieszaj.
3. Przygotowanym farszem napełnij połówki ziemniaków i ułóż na aluminiowej tacce do grilla.
4. Łódeczki opiekaj ok. 10 minut uważając, aby nie przypaliły się.
5. W miseczce połącz sos czosnkowy Hellmann's z sosem Tabasco i wymieszaj. Gotowe łódeczki przełóż na półmisek i udekoruj kiełkami słonecznika. Podawaj z sosem Hellmann's Czosnkowym.

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