



przepisy.pl

Pożywna zapiekanka ziemniaczana z łososiem

 90 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 750 gramów
- wędzony łosoś - 200 gramów
- koperek - 1 pęczek
- śmietana kremówka - 100 mililitrów
- kwaśna śmietana - 100 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj naczynie do zapiekania wysmarowane tłuszczem. Ziemniaki obierz i pokrój w cieniutkie plasterki, zaś łososia w paski.
2. Układaj składniki w formie w charakterystyczne „dachówki”. Śmietany wymieszaj razem z posiekanym koperkiem i dopraw do smaku.
3. Zalej przygotowanym sosem zapiekanke i wstaw do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Piecz przez ok. 40-50 min.

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