



przepisy.pl

# Zapiekanka ziemniaczana z wędzonym łososiem i porem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ziemniaki - 800 gramów
- Fix Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- łosoś wędzony, pokrojony w grubą kostkę - 150 gramów
- por, pokrojony w paski - 0.25 sztuk
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- pieprz czarny grubo tłuczony - 1 łyżeczka
- ser żółty, starty - 4 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- listki bazylii do dekoracji

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, pokrój w kostkę 1x1 cm i ugotuj do miękkości. W rondelku przesmaż posiekaną cebulę, dodaj śmietanę. Sos gotuj 3 minuty i dopraw do smaku.
2. Na rozgrzanej oliwie przesmaż pora oraz łososia, dodaj ziemniaki oraz pieprz. Wlej szklanę wody i dodaj Fix Lasagne. Sos gotuj 5 minut.
3. Połowę białego sosu wyłóż do naczynia żaroodpornego i posyp serem. Następnie przygotowany ziemniaczany farsz z łososiem wyłóż na sos.
4. Wierzch zapiekanki polej pozostałym sosem śmietanowym i posyp startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 200 °C piekarnika i zapiekaj przez 25 minut. Gotowe danie udekoruj listkami bazylii.

---

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)