



przepisy.pl

Zapiekany łosoś à la carbonara



Składniki:

- filet z łososia - 500 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- ocet balsamiczny - 4 łyżki
- starty żółty ser - 3 łyżki
- biały pieprz do smaku

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pokrój filet z łososia na 4-5 porcji. Oprósz białym pieprzem i solą, jeśli zachodzi taka potrzeba.
2. Ułóż łososia w naczyniu do zapiekania, skrop 3 łyżkami octu balsamicznego i odstaw na 20 minut.
3. Rozmieszaj Fix Spaghetti Carbonara Knorr w 300 ml wody i zagotuj.
4. Zalej porcje łososia przygotowanym Fixem Knorr tak, aby łosoś pozostawał widoczny. Posyp lekko startym serem.
5. Zapiekaj ok. 10 minut w piekarniku nagrzanym do 200 °C. Przed podaniem porcje ryby ponownie lekko skrop octem balsamicznym i dopraw do smaku, jeśli to konieczne.

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