



przepisy.pl

Zapiekany łosoś w śmietanie z szampanem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z łososia - 4 sztuki
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- szampan - 100 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- cytryna - 0.5 sztuk
- ser żółty - 6 plastrów
- ulubiona przyprawa do ryb

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

Sposób przygotowania:

1. Filety ryby ułóż w żaroodpornym naczyniu, skrop cytryną i oprószy przyprawami.
2. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z szampanem i śmietaną. Następnie dodaj jajko i wymieszaj.
3. Przygotowanym Fixem zalej filety ułożone w naczyniu.
4. Wierzch pokryj plastrami żółtego sera.
5. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i zapiekaj 30 minut. Gotowe danie podawaj z ziemniaczanym purée.

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