



przepisy.pl

## Złocista zapiekanka z łososiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- łosoś wędzony - 150 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- ziemniaki - 5 sztuk
- jajka - 8 sztuk
- śmietana 36% - 1 szklanka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- ser cheddar - 100 gramów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj na półtwardo, a następnie pokrój w cienkie plastry.
2. Do kielicha blendera wbij jajka, dodaj śmietanę oraz przyprawę Knorr i pieprz. Całość zmiksuj.
3. Do dużej miski przełóż pokrojone ziemniaki, łososia, cebulę i ser. Całość zalej przygotowaną masą i wymieszaj.
4. Zawartość miski przełóż do naczynia żaroodpornego. Wstaw do piekarnika i zapiekaj 45 minut w temperaturze 175 st. C. Podawaj na ciepło z kwaśną śmietaną.

---

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)