

Łosoś z nadziewanymi ziemniakami



Autor: **smerfetka**
Przepisów: 11 Ocena: 40



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- duże ziemniaki, 8
- pomidory pokrojone w plastry
- mozzarella pokrojona w półplasterki
- filety z łososa, 4 po 125 gram
- oliwa z oliwek, 3,5 łyżki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Gotować ziemniaki ok 17 min. Wyjąć z garnka, lekko ostudzić, ponacinać. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu i w nacięcia powkładać plasterki pomidora i mozzarelli. Oprószyć solą, pieprzem i skropić łyżką oliwy. Zapiekać ok. 15 min w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni.
- 2 Doprawić filety z łososa solą i pieprzem. Usmażyć na pozostałym oleju.

Twoje notatki do przepisu: