

Mus z wędzonego łososia

Autor: **Olivia**Przepisów: **956** Ocena: **7978**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1/4 szklanki koperku
- 2 łyżki skórki cytrynowej startej w długie paski
- rozgnieciony ząbek czosnku
- łyżka oliwy

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotuj ziemniaki w osolonej wodzie. Gdy ostygną, obierz je i pokrój w cienkie plasterki. Połącz sok z cytryny i koperek, polej jeszcze ciepłe ziemniaki, wymieszaj.
- 2 Wyłóż formę (ok. 10 x 20 cm) plastikową folią, pozostawiając po bokach ok. 10 cm do zawinięcia. Wyłóż dno i boki plastrami łososia (zużyj ok. 1/3 ryby). Plastry powinny wystawać po bokach (jak folia). Podduś krótko na maśle szpinak.
- 3 Wymieszaj twarożek, śmietanę i drobno startą skórkę cytryny. Ułóż najpierw cieką warstwę ziemniaków. Przykryj je połową masy serowej. Ułóż kolejno: łososia, szpinak i łososia. Przykryj resztą twarożku. Zakończ warstwą ziemniaków. Przykryj łososiem i zawiń folią. Wstaw do lodówki na noc.
- 4 Wymieszaj sosu. Wyjmij mus z lodówki, odwiń folię, przełóż danie na półmisek. Udekoruj koperkową posypką. Podawaj z chrupiącą bułką.
- 5 Dla 8 osób
- 6 2,50 zł porcja
- 7 Czas 60 min
- 8 300 kcal

Źródło: Olivia

Twoje notatki do przepisu: