

Przepis na zapiekanke z łososia



Przepis na zapiekanekę z łososia

Kolejne danie, doskonale na tradycyjny szwedzki stół wielkanocny!

Czego potrzebujesz (na 4 porcje):

- 400 g GRAVAD LAX (marynowany łosoś)
- 10 ziemniaków średniej wielkości
- ½ łyżeczki soli
- 3 jajka
- 400 ml chudej śmietany
- 50 g masła
- zielona sałata
- SÅS PEPPARROT (sos chrzanowy)

Jak to zrobić:

Obierz ziemniaki i pokrój je w plasterki. Naczynie do pieczenia wysmaruj masłem i układaj w nim naprzemiennie warstwy łososia i ziemniaków (górną i dolną warstwę powinny stanowić ziemniaki). Każdą warstwę ziemniaków posyp szczyptą soli. Ubij śmietanę z jajkami w misce i wraz z odrobiną masła zalej warstwy ułożone w naczyniu do pieczenia. Piecz w piekarniku, w temperaturze 175°C przez 50-60 minut.

Podawaj z sosem chrzanowym SÅS PEPPARROT i zieloną sałatą.



GRAVAD LAX
marynowany łosoś,
200 g

16⁹⁹



PEPPARROTSSÅS,
sos chrzanowy,
190 g

5⁹⁹