Łosoś zapiekany w boczku z serem pleśniowym

60 min.

4 os.

490 kcal/os.

ok 12.50 zł/os.

Składniki

- filet z łososia - ok. 600 g
- długie plastry wędzonego boczku - 8 szt.
- suszone pomidory - 8 szt.
- ser pleśniowy np. gorgonzola - 100 g
- ziemniaki ugotowane w całości - 4 szt.
- kukurydza - 0,5 puszki
- groszek - 0,5 puszki
- olej - 2 łyżki
- Lista składników
- świeże liście szpinaku - 1 garść
- masło - 2 łyżki
- czosnek - 3 ząbki
- ogórek kiszony - 2 szt.
- cebula czerwona - 1 szt.
- posiekany szczypiorek - 2 łyżki

Sposób przygotowania

Z fileta z łososia odkrój skórę, podziel rybę na 4 części, umyj i osusz. Obsyp solą i pieprzem.

Suszone pomidory drobno pokrój. Liście szpinaku umyj. Masło rozgnieć z 2 ząbkami czosnku przeciśniętymi przez praskę.

Każdy kawałek łososia posmaruj masłem czosnkowym, połóż na nim kawałek sera pleśniowego i kilka liści szpinaku. Zawiń każdy kawałek ryby w 2 plastry boczku. Włóż do naczynia żaroodpornego i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C na około 30 minut. W tym czasie gotuj ziemniaki.

Kukurydzę i groszek odsącz z zalewy i przełóż do miski. Ugotowane ziemniaki, cebulę i ogórki kiszone pokrój w kostkę. Wszystko włóż do miski, dodaj posiekany szczypiorek i czosnek oraz majonez i jogurt. Wymieszaj, dopraw do smaku solą i pieprzem. Kawałki łososia podawaj ułożone na talerzu. Obok w naczyniu postaw sałatkę ziemniaczaną. Smacznego!

- majonez - 3 łyżki
- jogurt grecki - 3 łyżki
- sól - 0,5 łyżeczki
- pieprz - 0,5 łyżeczki