




Pasta z pieczonego łososia z serkiem o obniżonej zawartości laktozy

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

łosoś - 250 g

serek o obniżonej zawartości laktozy - 150 g

kiszzone ogórki w zależności od wielkości - 1-2 szt.

chrzan tarty - 1-2 łyżeczka

sól i pieprz - - do smaku

papryka mielona - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Łososia doprawiamy solą i pieprzem. Rozgrzewamy piekarnik do 190 st. C. Na dno formy wylewamy trochę oleju i kładziemy rybę. Pieczemy 25 minut. Po upieczeniu studzimy. Do miski przekładamy rybę rozdrabniamy ją w palcach na małe kawałki, dodajemy serek oraz chrzan i pokrojonego w kosteczkę ogórka kiszzonego. Całość doprawiamy papryką, solą jeśli trzeba i pieprzem. Mieszamy widelcem aż składniki się połączą. Podajemy z ulubionym pieczywem.