Zapiekanka ziemniaczana z łososiem i szpinakiem

Nikita

Polecane na: **danie główne, zapiekanki**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

3 porcje

Składniki:

- Ziemniaki młode - 5-7 szt.
- Szpinak nowozelandzki - 2 garść
- Cebula szalotka - 1 szt.
- Czosnek - 1-2 ząbek
- Łosoś dziki - 350 g
- Pieprz cytrynowy - szczypta
- Sok cytrynowy bio - 1 łyżeczka
- Śmietana 18% - 4 łyżka
- Gałka muszkatołowa - szczypta
- Mozzarella tarta - 50 g
- Sól i pieprz do smaku -
- Oliwa - 1-2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki młode ugotować krotkokrótko w mundurkach, około 10 minut. Po ostudzeniu obrać ze skórki i pokroić w cienkie plasterki. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym skropionym oliwą.

KROK 2: Szpinak umyć. Szalotkę pokroić w kostkę. Czosnek przecisnąć przez praskę. Na patelni rozgrzać odrobinę oleju i zeszklić cebulę, dodać czosnek i szpinak, chwilę przesmażyć.

KROK 3: Łososia pokroić w kostkę grubszą i przyprawić pieprzem cytrynowym i sokiem z cytryny. Odstawić na 10-15 minut, aby się zamarynował.

KROK 4: Szpinak z cebulą i czosnkiem przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową, dodać śmietanę i wymieszać razem.

KROK 5: Powstałą masę wyłożyć na ziemniaki.

KROK 6: Następnie wyłożyć łososia.

KROK 7: Posypać tartą mozzarellą. Przykryć naczynie żaroodporne pokrywą.

KROK 8: Wstawić do piekarnika rozgrzanego na 180 stopni . Piec 30-35 minut. Podawać. Smacznego!