

מאפה סלמון



רכיבים

- גרם פילה סלמון חתוך לפרוסות דקות
- גבעולים סלרי פרוס דק
- 1/2 2/1 כוסות מיונז
- 1/2 2/1 כוס שמנת מתוקה
- שקית צ'יפס של אסם
- גרם גבינה צהובה מגורדת
- כף מיץ לימון
- כפית מלח
- בצל קטנים או אחד גדול
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. מחממים תנור ל175 מעלות .
2. מערבבים בקערה אחת את הסלמון, סלרי, מיונז, בצל, פלפל, מלח, שמנת מתוקה ולימון.
3. בקערה נפרדת שוברים את חטיף הצ'יפס לחתיכות קטנות ומוסיפים את הגבינה הצהובה המגורדת.
4. מניחים בתבנית אפיה בינונית ומפזרים מעל את הגבינה צהובה\ גאודה המגורדת עם חטיפי הצ'יפס.
5. אופים בתנור מחומם במשך כ-25 דקות.

40 דקות

5 servings 5