

Kotleciki łososiowe z orzechami



SAMBOLERA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś filet	500 g
kajzerka	3 szt
makaron penne	300 g
cebula biała	1 szt
jajko	1 szt
orzechy włoskie	250 g
natka pietruszki	
pomidor	1 szt
sól do smaku	
śmietana 12-procentowa	
parmezan starty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotleciki :

Łososia wymieszać z namoczoną bułką, cebulą ,jakiem i przyprawami do smaku.Podsmażyć.

Orzechy namoczyć w mleku do czasu az trochę zmiękną.

Śmietanę, natkę pietruszki, pomidora drobno pokrojonego, przyprawy, parmezan a na koncu namoczone orzechy zmieszać ze sobą i wraz z kotlecikami uformowanymi w małe kulki podgrzać na małym ogniu.

Makaron ugotować al dente. Kotleciki z orzechami podawać na ciepło z makaronem i przyozdobić bazylią. Doprawić do smaku

Smacznego!