

Łosoś smażony na maśle z makaronem w sosie śmietanowo-serowym



FOTOVIDEREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

MAKARON Z SOSEM

ser żółty	250 g
ser pleśniowy	50 g
śmietana 18 proc	400 ml
mleko	200 ml
masło	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
natka pietruszki	1 pęczek
łosoś	
filet z łososia	2 sztuki
sok z cytryny	
sól	
masło do smażenia	
Makaron kolanka	300 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 1. Ser żółty ucieramy na grubych oczkach, a pleśniowy kroimy w kostkę. W międzyczasie gotujemy makaron al dente.

- KROK 2 2. Do garnka wrzucamy masło, po roztopieniu dodajemy mąkę i mieszamy. Dolewamy śmietanę, solimy, pieprzymy do smaku. Wsypujemy sery i mieszamy aż się rozpuszczą.
- KROK 3 3. Na koniec dodajemy posiekaną natkę pietruszki.
- KROK 4 4. Filety z łososia oczyścimy, myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem, skrapiamy sokiem cytrynowym i solimy do smaku. Po kilku minutach kładziemy na patelnię na rozgrzane masło. Smażymy po 8 minut z każdej strony na małym ogniu.
- KROK 5 5. Do serowego sosu wsypujemy ugotowany makaron i mieszamy.
- KROK 6 6. Podajemy na gorąco

Smacznego !!!