

Makaron z łososiem



FRANCISZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron kokardki	150 g
łosoś wędzony plastry	100 g
papryka czerwona	1/2 szt
suszone pomidory	4 szt
Pieprz czarny mielony Prymat	1/4 łyżeczki
oregano	1 łyżeczka
oliwa	1-2 łyżeczki
woda	1 litr
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki potrzebne do przygotowania dania.
- KROK 2 Ugotować makaron al dente w posolonej wodzie . Odląć wodę i przelać wrzątkiem.
- KROK 3 Makaron ułożyć na talerzu , dodać pokrojonego na kawałki łososia wędzonego .
- KROK 4 Umyć paprykę , pozbawić pestek i pokroić na kostkę lub paski.
- KROK 5 Dodać do makaronu paprykę i pokrojone pomidory suszone drobno .Posypać oregano ,polać oliwą z oliwek lub oliwą z pomidorów suszonych .Przyprawić pieprzem i podawać zaraz po przygotowaniu.