

Tagliatelle z łososiem



DAWID/RAKAN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron tagliatelle	200 g
filet z łososa	150 g
śmietanka 22%	150 ml
cytryna	
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	
czosnek ząbki	2 szt.
parmezan starty	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Patelnię polać oliwą, wcisnąć czosnek, poddusić na małym ogniu przez 2-3 minuty, wyjąć czosnek. Rozmrożony filet z łososa pokroić w kostkę, rzucić na rozgrzany olej czosnkowy, wcisnąć sok z 1/3 cytryny. Smażyć na małym ogniu często mieszając. Kiedy łosoś z zewnątrz zmieni kolor na jasny, zalać śmietanką, dodać pół łyżeczki maggi, przykryć makaronem. Po 5 minutach wymieszać sos z makaronem, gotować na wolnym ogniu aż łosoś będzie ugotowany, co sprawdzamy próbując. Podawać posypane parmezanem.