

Tagiatelle z brokułami i wędzonym łosośm



ŁUKASZ36



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

tagiatelle	120 gram
brokuły	50 gram
łosoś wędzony	50 gram
śmietana 18-procentowa	200 ml
sól	do smaku
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
cytryny	do smaku
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy makaron al dente. Do gotującej się śmietany na małym ogniu dodajemy sparzone brokuły i pokrojonego łososa. Całość doprawiamy solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi i sokiem z cytryny. Ugotowany makaron łączymy z sosem.
Smacznego.