

Łosoś z Buniową carbonarą na ryżowym Tagliatelle :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1/2 pęczka pokrojonego koperku, 1/2 pęczka natki pietruszki , sok z 2 cytryn, 1 łyżka miodu

becon	5 dag
bulion drobiowy	1 kostka
mąka	1 łyżka
masło	3 łyżki
łosoś filet	5 szt.
śmietana 18-procentowa	200 ml
żółtko jajek	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę zalać mieszaniną soku z cytryny, miodu i 3 łyżek oleju i zostawić w lodówce na kilka godzin (w tym czasie przewrócić łososia tak by dobrze się zmacerował). Odsączyć . Osuszyć . Oprószyć mąką i usmażyć na oleju na rumiano dodając w ostatniej fazie smażenia masło (1 łyżkę). Osobno zagotować 1,5 litra wody z kostką bulionową i wrzucić do niej makaron . Ogrzewać 3 minuty. Zgasić gaz , przykryć garnek i zostawić na 10 minut. Odcedzić . W garnku rozgrzać 2 łyżki masła i obsmażyć na nim koper , Natkę bardzo drobno usiekać albo zmiksować w malakserze i wrzucić na masło. Dodać makaron i wymieszać tak by pokrył się masłem , koprem i natką . W garnku o grubym dnie usmażyć na rumiano pokrojony w paseczki becon lub wędzonkę (użyłam szynki długo dojrzewającej typu Serano) . Dodać rozarty czosnek . Zalać śmietanką zmieszaną z żółtkami. Wsypać ser i chwilę ogrzewać by się rozpuścił. Doprawić . Podawać układając łososia na warstwie makaronu , delikatnie polewać sosem. Resztę sosu podać osobno .