

## Łosoś na makaronie z pesto



### CZARRNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| <b>łosoś filet</b>                            | 200 g   |
| <b>majonez light</b>                          | 1 łyżka |
| <b>miód płynny</b>                            | 1 łyżka |
| <b>Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat</b> |         |
| <b>Pieprz cytrynowy mielony Prymat</b>        |         |
| <b>sól</b>                                    |         |
| <b>makaron</b>                                | 100 g   |
| <b>pieczarki</b>                              | 4 szt   |
| <b>por</b>                                    | 1/2 szt |
| <b>pesto</b>                                  | 1 łyżka |
| <b>sól i pieprz</b>                           |         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Majonez, miód i przyprawy mieszamy. Rybę układamy na folii aluminiowej, zalewamy marynatą. Na patelnię lub do garnka wlewamy wodę na wysokość ok. 2 cm, zagotowujemy. Wkładamy zawiniętego w folię aluminiową łososia, przykrywamy i gotujemy 15-20 minut. Pora kroimy w półplasterki, szklimy na rozgrzanym tłuszczu, dodajemy pokrojone pieczarki, podsmażamy, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy pesto i ugotowany makaron. Mieszamy dokładnie. Na talerz układamy makaron, i rozdrobnionego łososia. Całość posypujemy szczypiorkiem. Smacznego :)