

Tagliatelle z wędzonym łososiem i suszonymi pomidorami



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Makaron:

makaron tagliatelle 300 gramów

Składniki na sos:

łosoś wędzony 150 gramów

pomidory suszone Smak (pokrojone) 6 sztuk

śmietana 18 proc 400 mililitrów

cebula 1/2 sztuki

ząbek czosnku 1 sztuka

natka pietruszki 3 łyżki

Pieprz czarny mielony Prymat do smaku

olej do smażenia 2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzać olej. Dodać drobno posiekaną cebulę. Podsmażyć do zeszklenia. Dodać pokrojonego na małe kawałki łososia, posiekany czosnek oraz posiekane suszone pomidory. Chwilę przesmażyć. Składniki zalać śmietankę, obficie doprawić pieprzem i chwilę podgrzać do zredukowania się sosu. Makaron ugotować al dente. Odcedzić i dodać do sosu. Całość posypać natką pietruszki i wymieszać. Podawać od razu po przygotowaniu.