

Spaghetti z łososiem

Przepis dodany przez użytkownika mniami



Bardzo szybki i syty obiad dla wielbicieli makaronów i łososa

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- wędzony łosoś lub upieczony w folii - 250 g
- makaron spaghetti lub inny - 400 g
- śmietana słodka 12% - 250 ml
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- zielony marynowany pieprz - 1 łyżka(i)
- koperek, pietruszka - 2 łyżka(i)
- sól i pieprz -
- cebula- mała - 1 szt.
- masło - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulkę zeszklić na łyżce masła. Dodać łososa pokrojonego na drobne kawałki. Chwilkę podsmażyć, dolać śmietanę, pieprz, sok z cytryny. Doprowadzić do wrzenia. Doprawić do smaku solą i mielonym pieprzem. Wrzucić posiekany koperek i pietruszkę. Dodać do ugotowanego makaronu.