



Tekst i zdjęcie: **przezchwile** - Kuchcik (60)

Makaron z łososiem w sosie śmietanowym

Jest to doskonała kolacja w środku tygodnia - zwykły makaron uczynimy bardziej wyjątkowym, dodając łososa. Jeśli nie uda nam się zdobyć świeżego, rów

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- makaron , 450 g
- oliwa z oliwek, 3 łyżk.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- czerwona cebula, 2 szt.
- marchew, 2 szt.
- łosoś , 300 g
- śmietana 36%, 300 ml
- pomidorki koktajlowe, 6 szt.

Sposób przygotowania:

Gotujemy makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu w garnku we wrzącej, osolonej wodzie, odcedzamy. W międzyczasie rozgrzewamy olej na patelni, dodajemy czosnek, marchew i czerwoną cebulę i smażymy przez 3-4 minuty, aż cebula zmięknie. Dodajemy kostki łososa i śmietanę i dalej gotujemy całość na małym ogniu przez pięć minut, aż łosoś nie będzie już surowy. Mieszamy sos z łososiem z odcedzonym makaronem i doprawiamy do smaku solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Dodajemy natkę pietruszki i przekrojone na pół pomidorki. Mieszamy dokładnie i natychmiast podajemy. Smacznego!

