

Špagety s lososom a paradajkami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kým sa nám začne variť mierne osolená voda na špagety, nakrájame si cibuľku, paradajky, cesnak a lososa na kocky. Keď vložíme špagety do hrnca, môžeme na rozpálenú panvičku dať trochu olivového oleja a potom pridáme cibuľku. Keď cibuľka zosklovatí, pridáme paradajky a lososa. Osolíme, okoreníme a občas na panvici premiešame. Tesne pred tým, než sa nám uvaria špagety, pridáme na panvicu cesnak, bazalku, oregano. Premiešame a po minúte vypíname sporák. Špagety scedíme a pridáme na panvicu – premiešame a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **PROCEL®** - štandardné bezgluténové cestoviny 250 g - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Losos** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Oregáno drvené** - 3 g
- **Krájané paradajky** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

