

Lososové špagety

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Špagety uvaríme „al dente“ v dostatočnom množstve slanej vody a scedíme. Losos nakrájame na pásiky a polovicu z nich pražíme na masle niekoľko minút. Polejeme brandym (poldeci) a roztlačíme vidličkou. Pridáme zvyšné množstvo lososových pásikov a primiešame smotanu. Omáčku necháme variť niekoľko minút a zamiešame do nej scedené špagety. Panvicu preložíme na silný oheň a krátko prevaríme. Preložíme na tanier a podávame.

Ingrediencie

- **Údený losos plátky** - 200 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Kukuričné cestoviny - špagety 500 g** - 400 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

