

Penne s lososom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cestoviny uvaríme v osolenej vode. Na olivovom oleji orestujeme dosklovita nadrobno nakrájanú šalotku, pridáme na kúsky nakrájaného lososa, krátko opečieme z každej strany. Osolíme, pridáme biele víno, krátko podusíme, aby sa odparil alkohol. Pridáme kapary a nakrájané sušené paradajky, prehrejeme a pridáme smotanu na varenie a necháme prejsť varom. Na záver pridáme cottage cheese, premiešame a servírujeme posypané bylinkami.

Ingrediencie

- **Pažítka** - 8 g
- **Cibulka jarná** - 40 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Losos** - 200 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 50 g
- **Kukuričné cestoviny - penne 500 g** - 200 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 20 g
- **Sušené paradajky** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **RAJO Vegan krém na varenie 15% 250 ml** - 100 g
- **RAJO Laktofree cottage cheese 180 g** - 200 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

