

Špagety s lososem a rajčaty

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Než se nám začne vařit mírně osolená voda na špagety, nakrájíme si cibulku, rajčata, česnek a lososa na kostky. Až vložíme špagety do hrnce, můžeme na rozpálenou pánvičku dát trochu olivového oleje a poté přidáme cibulku. Až cibulka zeskloupe přidáme rajčata a lososa. Osolíme, opepříme a občas na pánvi promícháme. Těsně před tím než se nám uvaří špagety, přidáme na pánev česnek, bazalku, oregano. Promícháme a po minutě vypínáme sporák. Špagety scedíme a přidáme na pánev - promícháme a můžeme podávat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Oregáno drcené** - 3 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Losos obecný 250 g** - 300 g
- **Kukuřičné těstoviny Sam Mills - Špagety 500 g** - 150 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

