Spaghetti se smetanovo-tomatovou omáčkou, lososem a špenátem

Počet porcí: 2
Doba přípravy: 20 minut

Postup přípravy

Na olivovém oleji orestujeme 2 stroužky česneku nakrájeného na slabé plátky, přidáme 700 ml pasírovaných rajčat, smetanu, ochutíme solí a pepřem a dobře provaříme. Vložíme nevařené těstoviny Adriana Spaghetti 2 minuty, které v omáčce změknou. Přidáme uzeného lososa, čerstvý špenát a dobře promícháme. Na talíři ozdobíme pažitkou.

Ingredience

- **Česnek** - 2 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Špenátové listy** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 0.5 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 500 g
- **ADRIANA semolinové špagety 2 min 500 g** - 300 g
- **BORGES Extra panenský olivový olej 500 ml** - 20 g
- **Uzený losos plátky 100 g** - 200 g
- **Podravka rajčatový protlak v tubě 120 g** - 250 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE