

Těstoviny s lososem po seversku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Ideálně použijeme dvojitý hrnec s napařovacím dílem. V něm uvaříme v osolené vodě těstoviny podle návodu na obalu. Nad nimi vaříme na páře 4 brambory pokrájené na kostky, 4 mrkve nakrájené na kostky a 1/4 brokolice nakrájené na kousky. Po 10 minutách přidáme lososa (bez kůže a vykoštěný) připraveného na kousky o velikosti menšího sousta. Vaříme tak dlouho, než jsou těstoviny hotové. (Nemáme-li napařovací hrnec, vaříme těstoviny samostatně a v jiném hrnci napařujeme brambory i zeleninu s lososem zvlášť, asi 15–20 minut.) Na dno servírovací mísy nasypeme 3 snítky kopru nasekaného na kousky. Na něj přidáme lososa z pařáku tak, aby se v kopru obalil, pak kousky lososa s koprem vrátíme na 2 minuty nad páru. Slijeme těstoviny, v prázdném hrnci zpěníme na másle cibuli, vrátíme do něj těstoviny a přidáme směs s lososem. Dochutíme pár kapkami sójové omáčky, vmícháme opatrně smetanu, aby se kousky lososa nerozdrobily. Na talíři pak ještě opepříme.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Brokolice** - 200 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Mrkev** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Kopr** - 4 g
- **Losos obecný 250 g** - 400 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 300 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 1 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 5 g
- **PROCEL® - těstoviny bez lepku 250 g** - 600 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 15 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

