

Rychlé těstoviny s lososem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme a scedíme. Oloupaný česnek (5 stroužků) nakrájíme na tenké plátky a orestujeme na pánvi na olivovém oleji dozlatova. Přidáme najemno nakrájenou pálivou papričku i na čtvrtky nakrájená cherry rajčátka. Krátce orestujeme. Podlijeme chutným bílým vínem. Dosolíme a opepříme, přidáme rajčata z plechovky. Poté dusíme na mírném plameni asi 5 minut. Těstoviny přidáme na pánev do omáčky, promícháme, zjemníme smetanou a nakonec dochutíme čerstvou nakrájenou bazalkou. Lososa zbavíme kůže a nakrájíme na asi 3 cm tlusté plátky, osolíme, opepříme. Krátce ho opečeme na pánvi na troše olivového oleje z obou stran dozlatova, aby zůstal šťavnatý. Hned na začátku restování přidáme na pánev rozmáčkнутý stroužek česneku a pár lístků bazalky.

Ingredience

- **Rajčata** - 100 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 40 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 100 g
- **Losos obecný 250 g** - 600 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 50 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 600 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 1 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

