

Delikatny łosoś z pomidorami i śmietaną



Autor: **tunaCooking**
Przepisów: **85** Ocena: **898**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 opakowanie pomidorków koktajlowych
- 1 średniej wielkości cebula
- 2 ząbki czosnku
- 250 g łososia wędzonego na zimno
- 200g śmietany 18%
- makaron tagliatelle
- sól i chili do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Osiem pomidorków koktajlowych przekroić na pół i podsmażyć do miękkości na patelni.
- 2 Cebulę posiekać w drobną kostkę, dodać do pomidorków. W międzyczasie czosnek pokroić w drobne plasterki i dodać do cebuli i pomidorów. Smażyć dopóki cebula się nie zeszkli.
- 3 Zagotować wodę na makaron i ugotować al dente zgodnie z czasem podanym na opakowaniu.
- 4 Łososia pokroić w kostkę ok 1,5x1,5cm i dodać na patelnię.
- 5 Wszystko razem podgrzewać ciągle mieszając przez ok 7 minut. Z pomidorków powinny zostać tylko skórki, a miąższ powinien być zmieszany z rybą i cebulą.
- 6 Dodać śmietanę, chwilę podduścić wszystko na małym ogniu. Doprawić solą i chili.
- 7 Makaron podzielić na porcje i nałożyć sos. Dodać świeże pomidorki.

Twoje notatki do przepisu: