

Kokardki z łososiem i koperkiem

Autor: **granita**Przepisów: **123** Ocena: **2189**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- makaron kokardki, paczka
- cytryny, 2 sztuki
- masło, 2 łyżki
- cebula szarotka (lub zwykła) posiekana, 1/2 szklanki
- filet z lososia pocięty na kawałki, około 500g
- sol, pieprz
- groszek mrożony, 3/4 szklanki
- koperek posiekany, 1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 Z cytryny otrzeć skórkę (2 łyżeczki) i wycisnąć sok (3 łyżki). Na patelni roztopić masło, dodać cebulę i smażyć około 2 min. Następnie dodać lososia, sol, pieprz i skórkę. Smażyć aż ryba będzie usmazona (około 5 min).
- 2 Ugotowany makaron odcedzić zachowując 1/3 szklanki wody "z makaronu". Dodać wodę do lososia. Groszek sparzyć gorącą wodą i dodać do makaronu. Na koniec połączyć wszystkie składniki, dodając koperek i sok z cytryny.

Twoje notatki do przepisu: