

Makaron z łososiem w sosie śmietanowym



Autor: **sickmind**
Przepisów: **8** Ocena: **111**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 100 gram wędzonego łososa
- Śmietanka 30% 250 ml, śmietana 18% 100 ml
- Makaron (jaki kto lubi) ok 300 gram
- pieprz, sól, ulubione przyprawy, choć do tego najlepiej pasuje pietruszka/bazylija suszona lub świeża

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu

Łososa kroimy na małe kawałki

Śmietanę i śmietankę wlewamy do garnka, dodajemy łososa i przyprawy. Gotujemy, aż do zgęstnienia, często mieszając.

Łączymy z ugotowanym makaronem.

Proste, lecz bardzo dobre danie, o kremowej konsystencji.

Twoje notatki do przepisu: