

Makaron z łososiem

Co kupić?

- 200g makaronu np. tagliatelle
- 200g łososia wędzonego
- 100ml śmietanki kremówki 30%
- 2 garści szpinaku baby
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 ząbek czosnku w łupinie
- 0.5 cytryny

Jak przygotować?

1. Makaron ugotuj al dente.
2. Łososia pokrój w paseczki.
3. W głębokim rondlu lub garnku rozgrzej oliwę, dodaj czosnek (lekko rozgnieciony) i szpinak.
4. Smaż 2–3 minuty, aż szpinak zacznie tracić objętość, wtedy dodaj śmietankę, a gdy ta się zagotuje, wrzuć łososia.
5. Zagotuj, dodaj makaron, wymieszaj, dopraw pieprzem (łosoś jest słony, więc sól jest zbędna).
6. Wyciągnij czosnek, przełóż na talerze, podawaj z częstką cytryny.