

Spaghetti z łososiem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



makaron

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filety z łososa - 50 dag
- półsłodkie czerwone wino - 5 łyżka(i)
- spaghetti - 40 dag
- sól pieprz -
- ser żółty - 7 dag
- sok z cytryny -

Etapy przyrządzenia:

1.



Rybę opłukać, osuszyć, pokroić, skropić winem, przykryć i odstawić na 30 min do lodówki

2.



Makaron ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu, zostawić pół szklanki wody z gotowania

3.

Rybę odsączyć, opruszyć solą i pieprzem, ułożyć na blasze wyłożonej folią aluminiową, wstawić do nagrzanego piekarnika na 15 min, raz przewracając

4.

Makaron włożyć do garnka, dodać wodę, w której się gotował, dodać sok z cytryny. Krótco podgrzać. Doprawić solą i pieprzem

5.



Ser żółty zetrzeć na tarce o małych oczkach

6.



Makarno przełożyć na talerz, dodać łososa, posypać parmezanem, udekorować

