

# Makaron udon z wędzonym łososiem i sezamem



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **955** Ocena: **17959**



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 filety wędzonego łososa dzikiego
- 150 g makaronu udon
- 2 posiekane dymki
- 1 nieduża zielona papryka
- 2 łyżeczki uprażonych ziaren sezamu
- Dressing : 2 łyżeczki oleju sezamowego
- 2 łyżeczki ciemnego sosu sojowego
- sok z jednej limonki

## Sposób przygotowania:

- 1 W dużej misce wymieszałam składniki dressingu. dodałam makaron i dokładnie wymieszałam. Ugotowałam udon według przepisu na opakowaniu (mój był świeży, więc wystarczyły mu 2-3 minuty), odsączyłam. Następnie dodałam makaron, dymkę, drobno pokrojoną paprykę, wymieszałam i wyłożyłam makaron na talerz, na nim rozłożyłam pokrojonego w grubą kostkę wędzonego łososa, posypałam ziarnami sezamu. Całość skropiłam dressingiem.



Twoje notatki do przepisu: