

# Makaron z wędzonym łososiem

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **7947**

3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 500g makaronu (u mnie kolorowe świderki)
- 250g serka Mascarpone
- 200g łososia wędzonego
- sok z połowy cytryny
- przyprawy: pieprz
- 2 łyżki posiekanego koperku

## Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy wg przepisu na opakowaniu. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oliwy, wrzucamy łososia pokrojonego w paseczki. Smażymy 2 minuty. Dodajemy serek, mieszamy i smażyemy, aż się rozpuści. Doprawiamy do smaku sokiem z cytryny, pieprzem, dodajemy koperek. Mieszamy. Do sosu przekładamy odcedzony makaron, mieszamy i podgrzewamy razem około minuty. Podajemy natychmiast po przygotowaniu.



Twoje notatki do przepisu: