

Penne z wędzonym łososiem i szpinakiem



Autor: **anulka123**
Przepisów: 1 Ocena: 6



1-2 os.



15 min



średnie przystępne



Składniki:

- 20 dag makaronu penne
- 15-20 dag łososia norweskiego wędzonego
- Śmietana 30%, 200 ml
- 10 dag (garść) szpinaku świeżego lub mrożonego w liściach
- troszke natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować makaron al dente, odcedzić i postawić z powrotem na ogień zalewając śmietaną chwilę potrzymać co jakiś czas mieszać dodać szpinak, śmietana powoli zamieni się w sos w tym czasie przygotować łososia pokroić w plastry wrzucić do garnka z makaronem następnie natkę pietruszkę i przyprawić do smaku solą i pieprzem.
- 2 gotowe podawać Smacznego
- 3 Ps. Mam nadzieje że nie zrazi was słabe zdjęcie

Twoje notatki do przepisu: