

Śmietanowy łosoś z makaronem

Autor: **Surii**Przepisów: **13** Ocena: **190**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- płat łososia
- średnia cebula, 1 ząbek czosnku
- makaron wstążki
- 4 łyżki smietany 18%, 3/4 szkl. mleka
- 3 łyżki soku z cytryny, natka pietruszki
- sól, pieprz, zioła prowansalskie
- olej

Sposób przygotowania:

1. Umyć łososia, odciąć skórę (lub nie odcinać), osuszyć, doprawić dużą ilością soli i pieprzu i usmażyć mocno z każdej strony. Odstawić.
2. Na oleju podsmażyć bardzo drobno posiekaną cebulę oraz czosnek.
3. Zalać smietaną i mlekiem.
4. Doprawić solą, pieprzem, odrobiną ziół prowansalskich, cytryną.
5. Gdy sos zgęstnieje dodać rozdrobnionego łososia oraz natkę pietruszki. Mieszać chwilę aż sos pokryje łososia i wszystkie smaki przejdą sobą.
6. Podawać z makaronem, przystroić natką na wierzchu.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: