

Soczewica z łososiem

Autor: **Elajla**Przepisów: **100** Ocena: **493**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1/2 szklanki czerwonej soczewicy
- 1/2 pomidora
- 1/2 cebuli
- Natka pietruszki
- Kawałek łososia
- łyżeczka masła.
- Pieprz cayenne
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Soczewicę ugotować.

Cebulę pokroić w półplasterki Pomidora pokroić w kostkę.

Podsmażyć na oliwie kilka minut. Dodać pokrojonego w kostkę łososia i smażyć do momentu aż łosoś straci surowość.

dodać ugotowaną soczewicę. smażyć chwilę dodać masło. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Zdjąć z ognia dodać natkę i wymieszać.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: