

Těstoviny s lososem a sušenými rajčaty ve smetaně

Rychlá krémová večeře z lososa, smetany a sušených rajčat, hotová za půl hodiny.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Snadné #Těstoviny

Alergeny: lepek, ryby, mléko (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 10 min · Vaření 20 min Střední 2 porce 780 kcal/porce

Na porci: 38 g bílkovin 78 g sacharidů 34 g tuků

Suroviny



Adriana Těstoviny · 500g
Potřeba: 200 g
19,90 Kč
Nejnižší cena albert



Losos čerstvý - filet s kůží · 100g
Potřeba: 200 g
28,90 Kč
Nejnižší cena albert



Franz Josef Sušená rajčata v oleji · 180g
Potřeba: 90 g
36,90 Kč
Nejnižší cena albert



Kunín Smetana ke šlehání 31% · 200g
Potřeba: 200 g
19,90 Kč
Nejnižší cena albert

Co ještě přidat



SOLSAN mořská sůl s jódem 1 kg · 1 kg
Potřeba: 1 špetka
28,90 Kč
makro



Černý pepř mletý 20g · 20g
Potřeba: 1 špetka
11,90 Kč
TESCO

Postup

1. Těstoviny uvařte v osolené vodě podle návodu a sceďte.
2. Lososa odkrojte z kůže, nakrájejte na kostky a osolte a opepřete.
3. Sušená rajčata slijte a nakrájejte na proužky.
4. Na pánvi zahřejte lžíci oleje z rajčat, na středním plameni na něm 3 až 4 minuty orestujte kostky lososa.
5. Přidejte rajčata a smetanu ke šlehání, krátce povařte 3 až 4 minuty do zhoustnutí a dochuťte solí a pepřem.
6. Smíchejte se scezenými těstovinami a ihned podávejte.

Tip: Na závěr posypte čerstvou petrželkou nebo strouhaným parmazánem a pokapejte citronovou šťávou.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.