

Těstoviny s lososem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny penne 400 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 1.5 lžíce
- Čerstvé filety z lososa 2 ks
- Rukola 150 g
- Zakysaná smetana 1.5 kelímek
- Kůra z citronu, najemno nastrouhaná 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Penne uvařte v osolené vroucí vodě podle návodu na obalu. Mezitím v pánvi s nepřilnavým povrchem rozpalte olivový olej a pak na něm 5 minut z každé strany opečte lososa. Osolte ho a opepřete. Lehce zchladlého lososa natrhejte na kousky. Penne scedte, pokapejte olivovým olejem, osolte a smíchejte s rukolou, zakysanou smetanou a citronovou kůrou. Přidejte lososa a podávejte.