

Tagliatelle s lososem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny 400 g
- uzený losos 300 g
- smetana 400 ml
- máslo 50 g
- brandy 5 cl
- muškátový oříšek 1 špetka
- kopr 1 snítka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1

Plátky lososa pokrájíme na tenké nudličky a zlehka je orestujeme na másle. Jejich chuť povzbudíme panákem brandy a flambujeme. Rozpáleného lososa zchladíme smetanovým přlivem a navrch přidáme špetku nastrouhaného muškátového oříšku.

2

Mezitím uvaříme tagliatelle „al dente“. Necháme je okapat, ale ne příliš důkladně, škrobová voda na

nich pak špagety lépe spojí se šťávou a lososem. Necháme je vzlouznout na pánev dokud se vše důkladně nepromísí. Porce špaget s lososem dekorujeme na talíři snítkou kopru.