

Špagety s lososem a rukolou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Sůl 4 špetka
- Pepř 4 špetka
- Olivový olej 6 lžíce
- Bílé pečivo 25 g
- Lísky šalvěje 4 ks
- Česnek 4 stroužek
- Šťáva z citronu 1 ks
- Kůra z citronu 1 ks
- Filety z lososa 400 g
- Rukola 80 g
- Třešňová rajčátka 150 g
- Kysaná smetana 4 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Uvařte špagety v osolené vodě podle návodu na obalu. Lososa omyjte, osušte, nakrájete na kostky a osolte a opepřete. Pečivo nastrouhejte nebo rozmixujte na strouhanku a promíchejte se šalvějí.

2 V pánvi rozpalte 2 lžíce oleje, vsypte strouhanku, osolte a opékejte asi 3 minuty dozlatova.

Stáhněte z ohně a dejte stranou. Ve větší pánvi na zbylém oleji nechte půl minuty měknout česnek, přidejte kostky lososa a opečte ho ze všech stran. Stáhněte z ohně a vmíchejte citronovou šťávu a kůru, popřípadně dochuťte solí a pepřem.

3 Slijte špagety a nechte je okapat. Dejte je do mísy nebo vraťte zpět do hrnce a zlehka promíchejte s lososovou směsí a listy rukoly. Podávejte s opečenou strouhankou, rozpůlenými rajčátky a kysanou smetanou.