

Macaroni v krémové omáčce s rybou a pistáciemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Filety parmice 350 g
- Máslo 30 g
- Šalotka 1 ks
- Lístky majoránky 6 ks
- Sůl 4 špetka
- Pepr 3 špetka
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Olej 2 lžíce
- Těstoviny macaroni 320 g
- Nesolené pistácie 40 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 350 g malých filetů parmice nachové nakrájejte na kostičky (8 kousků velikosti sousta si odložte) a opečte 3 minuty na 30 g másla spolu s nasekanou šalotkou a pár lístky čerstvé majoránky či oregana. Osolte, opepřete, zalijte 200 ml smetany ke šlehání a vařte 10 minut.

2 Odložené ryby opečte z obou stran na 2 lžících oleje; osolte a opepřete.

3 Uvařené macaroni či jiné dlouhé těstoviny promíchejte na ohni se smetanovou omáčkou, 40 g nasekaných nesolených pistácií a po minutě vypněte. Na talířích ozdobte opečenou rybou a čerstvou majoránkou.