

Vrtulky s lososem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- řapíky celer 2 ks
- těstoviny 400 g
- česnek 3 stroužek
- hrášek sterilizovaný 2 hrst
- smetana 1 kelímek
- filé losos 4 ks
- víno bílé 40 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytý řapíkatý celer pokrájíme na drobné kousky. Česnek nasekáme nadrobno. Celer spolu s česnekem dáme zesklivatět na olivový olej. Lososa nakrájíme na nudličky. Vložíme na pánev společně s hráškem. Podusíme asi 5 minut. Přilijeme víno, smetanu, mírně povaříme, osolíme a opepríme. Uvaříme těstoviny a ihned podáváme ozdobené čerstvými bylinkami společně se sklenkou bílého vína.