

Nudle s lososem a koprem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 1 ks
- červená cibule 1 ks
- nasekané stonky řapíkatého celeru 3 ks
- olej 2 lžíce
- uzený losos 500 g
- těstoviny 500 g
- nasekaný čerstvý kopr 4 lžíce
- citronová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev nakrájenou na kolečka, cibuli na plátky a řapíkatý celer krátce osmahneme na olivovém oleji tak, aby zelenina zůstala křehká, ale nebyla syrová.

Z lososa odstraníme kůži a nakrájíme ho na menší kousky. Tyto kousky také rychle orestujeme na pánvi s trochou olivového oleje.

Těstoviny připravíme podle návodu a scedíme. Všechny ingredience smícháme dohromady, přičemž mícháme opatrně, aby se kousky lososa, které jsou velice křehké, zcela nerozpadly. Do vzniklé směsi ještě přidáme nasekaný čerstvý kopr a dvě lžíce čerstvě vymačkané šťávy z citronu.

Každou porci ještě můžeme ozdobit snítkou kopru.