

Těstoviny s lososem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny 500 g
- Filé z lososa 300 g
- Máslo 1 lžíce
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Pepř dle chuti 1 ks
- Muškátový květ 1 špetka
- Tavený sýr 200 g
- Mléko 200 ml
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Hladká mouka 2 lžíce
- Eidam 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme, scedíme a uchováme v teple. Filé nakrájíme na menší kostky.

Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme filé, osolíme, opepříme a krátce restujeme. Pak je vyjmeme, do výpeku vložíme tavený sýr, podlijeme mlékem a necháme rozpustit. Přilijeme smetanu, zahustíme moukou, povaříme a dochutíme muškátovým květem. V hotové omáčce necháme rozpustit nastrouhaný eidam a podáváme.