



przepisy.pl

Tagliatelle z łososiem, zapiekane z przepiórczym jajkiem



35 minut



6 osób



Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle szpinakowy - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Tagliatelle z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- łosoś wędzony - 150 gramów
- Śmietana 30% - 200 mililitrów
- wino musujące - 150 mililitrów
- jajka przepiórcze - 6 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- świeża bazylija - 1 pęczek
- parmezan - 20 gramów
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj do miękkości we wrzącej lekko osolonej wodzie, odcedź. Łososia pokrój w paseczki, cebulę w kostkę, parmezan zetrzyj na tarce w płatki, a bazylię porwij na mniejsze kawałki. Piekarnik nagrzej do 200° C.
2. Na patelni rozgrzej oliwę i zeszklij pokrojoną cebulę. Dodaj łososia i smaż chwilę, wlej wino i powoli podgrzewaj do momentu odparowania $\frac{3}{4}$ objętości płynu.
3. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj w miseczce ze śmietaną, a następnie wlej na patelnię i zagotuj. Zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 2-3 minuty.
4. Ugotowany makaron przełóż na patelnię, dodaj listki bazylii i wymieszaj. Tak przygotowany makaron przełóż do lekko natłuszczonych kokilek żaroodpornych.
5. W każdej porcji makaronu zrób niewielkie wgłębienie i wbij w nie po 1 jajku przepiórczym. Naczynka ustaw na blasze do pieczenia, przykryj aluminiową folią i wstaw do nagrzanego piekarnika – zapiekaj 15 minut. Po tym czasie wyjmij makaron, oprósź go pieprzem, posyp startym serem i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl