




przepisy.pl

Farfalle z sosem jogurtowym, awokado i łososiem



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- makaron farfalle - 200 gramów
- wędzony łosoś - 100 gramów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 150 mililitrów
- parmezan - 20 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- awokado - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów
- kapary - 1 łyżka
- musztarda - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Pomidora, awokado i łososa pokrój w małe paski i odłóż na bok.
2. Cebulę pokrój w kostkę i podsmaż na oliwie z oliwek. Makaron ugotuj z kostką Bulionu na włoszczyźnie Knorr i dodaj go na patelnię wraz z odrobiną wody z gotowania.
3. Dołóż resztę składników, w tym musztardę, kapary i jogurt. Wszystko razem wymieszaj i gotuj chwilę. Makaron podawaj posypany parmezanem.

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