



przepisy.pl

Łosoś w sosie pesto z pomidorkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łosoś (filet) - 500 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- bazylia - 1 pęczek
- orzeszki piniowe - 50 gramów
- parmezan - 40 gramów
- pomidorki cherry czerwone - 100 gramów
- pomidorki cherry żółte - 80 gramów
- zielony groszek mrożony - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 120 mililitrów
- tłuszcz do smażenia - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Filet z łososia oczyść z ości i łusek, ale pozostaw skórę. Zetnij brzuch ryby. Pozostały filet pokrój na prostokąty, każdy po około 80 gramów.
2. Natkę pietruszki posiekaj. Część odłóż na kolejny etap potrawy. Pozostałą zieleninę przełóż do kielicha miksera. Dodaj również bazylię.
3. Do ziół dodaj orzeszki pinii, oliwę z oliwek oraz parmezan. Na końcu dodaj kostkę rosółową Knorr i całość dokładnie zmiksuj.
4. Na patelni obsmaż kawałki ryby z obu stron. Następnie dodaj pomidorki cherry pokrojone na połówki i zielony groszek.
5. Wlej zmiksowany sos pesto, dodaj kilka łyżek gorącej wody (wówczas sos nie będzie zbyt gęsty). Szybko zagotuj i od razu podawaj, aby sos i warzywa nie straciły intensywnych kolorów. Całość posyp pozostałą natką pietruszki.

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