



przepisy.pl

Makaron z łososiem i mascarpone



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron - 500 gramów
- filet z łososia - 400 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżki
- musztarda - 1 łyżka
- sos worcester - 3 łyżeczki
- kwaśna śmietana - 200 gramów
- mrożony groszek - 150 gramów
- ser mascarpone - 100 gramów
- świeży koperek - 0.5 pęczków
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron al dente.
2. Filet z łososia pokrój w paski i posyp obficie przyprawą Delikat Knorr.
3. Wymieszaj śmietanę, mascarpone, musztardę, sos worcester i wlej na dużą patelnię.
4. Gdy sos zacznie się gotować, dodaj łososia, zamrożony groszek i duś na wolnym ogniu pod nakryciem przez kilka minut, mieszając delikatnie od czasu do czasu.
5. Dodaj do sosu makaron i pozostaw na kolejne 5 minut. Podawaj posypany świeżym posiekanym koperkiem i świeżo mielonym pieprzem.

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