



przepisy.pl

Makaron z łososiem i szparagami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- łosoś wędzony - 200 gramów
- szparagi - 1 pęczek
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- makaron - 300 gramów
- mleko - 600 mililitrów
- ser feta - 1 sztuka
- grzanki do podania

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

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj według wskazówek na opakowaniu.
2. Fix Knorr wymieszaj z mlekiem i zagotuj.
3. Do powstałego sosu dodaj odcedzony makaron i pokruszony ser feta.
4. Szparagi oczyść i pokrój w plasterki.
5. Do sosu z makaronem dodaj szparagi oraz płatki wędzonego łososia.
6. Całość wymieszaj i przełóż do naczynia żaroodpornego. Piecz w 180 °C przez 20 minut. Podawaj z grzankami.

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