



przepisy.pl

Makaron ze szparagami i wędzonym łososiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle - 400 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- wędzony łosoś - 100 gramów
- szalotka - 3 sztuki
- musztarda z ziarnami gorczycy - 1 łyżka
- szparagi zielone - 200 gramów
- ser mascarpone - 200 gramów
- kapary - 10 gramów
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów
- Pomidory świeże dojrzałe - 2 sztuki
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj litr wody i sparz oczyszczone wcześniej szparagi, a następnie w tej samej wodzie ugotuj makaron na sposób al dente.
2. Szparagi pokrój w plastry, cebule pokrój w kostkę.
3. Na patelni podsmaż na oliwie szalotki, dodaj kapary, szparagi, sok z cytryny, musztardę i dwa pomidory pokrojone wcześniej w kostkę.
4. Całość gotuj. Następnie dodaj ser mascarpone i dopraw sos mini kostkami Knorr. Teraz dodaj łososia oraz makaron. Nie gotuj już sosu tylko delikatnie wymieszaj. Natychmiast podawaj.

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