



przepisy.pl

Pieczony łosoś na tagliatelle



40 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- makaron tagliatelle szpinakowy - 250 gramów
- Naturalnie smaczne Tagliatelle z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- świeży łosoś (filety) - 4 sztuki
- cukinia - 1 sztuka
- zielony pieprz w zalewie - 1 łyżka
- cebula - 1 sztuka
- otarta skórka z 1 cytryny
- Śmietana 30% - 200 mililitrów
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta
- sól morską - 1 szczypta
- parmezan lub inny twarde ser - 20 gramów
- oliwa z oliwek - 6 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Umytą cukinię pokrój na cienkie plastry, ułóż na blasze plaster obok plastra i posyp lekko solą. Odczekaj kilka minut, a następnie osusz je papierowym ręcznikiem. Cebulę pokrój w drobną kostkę, ser zetrzyj na płatkę.
2. Filety ryby umyj i osusz. W miseczce wymieszaj 4 łyżki oliwy, sól, pieprz oraz skórkę z cytryny. W przygotowanej marynacie zanurz kawałki ryby i odstaw na 15 minut. Po tym czasie ułóż je na blasze wyłożonej pergaminem i piecz w piekarniku nagrzanym do 180° C przez 10 minut.
3. Pozostałą oliwę rozgrzej na patelni i zeszklij na niej cebulę. Tagliatelle z kurczakiem Knorr rozmieszaj ze śmietaną, wlej na patelnię i zagotuj. Dodaj zielony pieprz, zmniejsz ogień i gotuj jeszcze 3 minuty.
4. Makaron ugotuj al dente we wrzącej lekko osolonej wodzie, odcedź. Ugotowany makaron oraz plastry cukinii dodaj do sosu i zagotuj.
5. Gotowy makaron wyłóż na talerze i posyp startym serem. Na wierzchu każdej porcji ułóż upieczony filet łososia, udekoruj świeżymi ziołami i podawaj.

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