



Spaghetti z wędzoną rybą

przepisy.pl



Składniki:

- filet z wędzonego łososia - 100 gramów
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr**
- spaghetti - 200 gramów
- mrożony groszek - 3 łyżki
- cytryna - 1/2 sztuki
- koperek

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



30 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj spaghetti al dente w dużej ilości wrzącej, posolonej wody. Następnie zahartuj je zimną wodą na durszlaku.
2. Wsyp zawartość torebki Fix Spaghetti Carbonara Knorr do 300 mililitrów zimnej wody i zamieszaj. Następnie zagotuj, ciągle mieszając.
3. Dodaj zamrożony groszek i gotuj na wolnym ogniu przez 1 minutę.
4. Pokrój rybę w cząstki, dodaj do sosu i całość podgrzej.
5. Polej spaghetti sosem, po czym udekoruj cząstkami cytryny i koperkiem. Dopraw do smaku, jeśli uznasz, że jest to konieczne.

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