



przepisy.pl

# Tagliatelle z łososiem

 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- sól
- pomidorki koktajlowe - 10 sztuk
- oliwa - 2 łyżki
- makaron tagliatelle - 0.5 kilogramów
- białe wytrawne wino - 100 mililitrów
- świeży łosoś - 300 gramów
- Śmietanka 36% - 200 mililitrów
- Koperek pęczek - 0.5 sztuk

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

## Sposób przygotowania:

1. Łososia wyfiletuj i pokrój w kostkę.
2. Ugotuj makaron w osolonej wodzie.
3. W międzyczasie rozgrzej oliwę, wrzuc posiekaną cebulkę i smaż 1,5 minuty, dodaj łososia, dopraw i smaż jeszcze 4 minuty.
4. Dodaj obrane i pokrojone pomidorki, smaż 2 minuty.
5. Podlej winem i zredukuj do połowy objętości
6. Zmniejsz ogień, dodaj śmietankę, przypraw solą i pieprzem. Wrzuc posiekany koperek, odcedź makaron, przelej go gorącą wodą i wrzucić do sosu.
7. Podgrzej całość minutę. Podaj oprószone świeżo zmielonym pieprzem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)