



przepisy.pl

Tagliatelle ze szpinakiem



 35 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- makaron tagliatelle szpinakowy - 300 gramów
- Naturalnie smaczne Tagliatelle z kurczakiem Knorr** - 1 opakowanie
- łosoś filet - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- skórka otarta z 1 cytryny
- pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta
- szafran - 1 szczypta
- wino białe - 100 mililitrów
- Śmietana 30% - 200 mililitrów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- świeży tymianek do dekoracji
- wiórki drewniane do wędzenia - 1 garść

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso ryby oczyść, umyj i osusz papierowym ręcznikiem, pokrój na 4 równe części. Każdą porcję skrop oliwą, posyp otartą skórką cytryny oraz świeżo zmielonym pieprzem. Odstaw na kilka minut.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i zeszklij na rozgrzanej oliwie. Zalej winem, dodaj szafran i gotuj do momentu odparowania płynu.
3. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj ze śmietaną i wlej na patelnię. Całość zagotuj, następnie zmniejsz ogień i gotuj 2 minuty. Odstaw na bok.
4. Przygotuj patelnię (najlepiej z metalową rączką), którą będziesz mógł/mogła wstawić do piekarnika oraz pasującą do niej kratkę. Patelnię rozgrzej, wsyp do niej drewniane wiórki i ułóż kratkę. Na kratce ułóż kawałki ryby, całość przykryj aluminiową folią lub pokrywką i podgrzewaj przez 2-3 minuty. Następnie patelnię wstaw do nagrzanego do 200° C piekarnika na 10 minut.
5. W tym czasie ugotuj makaron al dente we wrzącej lekko osolonej wodzie, odcedź, a następnie przełóż do przygotowanego wcześniej sosu i wymieszaj. Ponownie zagotuj.
6. Gotowy makaron wyłóż na talerze. Na każdej porcji makaronu ułóż filet wędzonej ryby, danie udekoruj listkami świeżego tymianku i podawaj.

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