

Fettuccine z wędzonym łososiem i szparagami



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- makaron - 3/4 paczki
- szparagi - 2 pęczki
- cebula - 1 szt.
- łosoś - 150 g
- wino - 1/3 szklanki
- śmietana - 1 szklanka
- masło - 3 łyżki
- koperek - 1 szt.
- pietruszka - 1 natka
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Szparagi obrać, odciąć końcówki, ugotować na półmiękkko w osolonej wodzie. Ugotować makaron al dente. Na maśle na patelni zeszklić cebulkę, dodać wino, odparować, aż masa będzie gęsta. Wlać śmietankę, chwilę pogotować. Dodać koperek, natkę i i przyprawy oraz pokrojonego w paseczki łososa. Kiedy makaron już dochodzi, dodać do sosu szparagi. Odcedzony makaron wymieszać z sosem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!