

Makaron Sakiewki z łososiem wędzonym i szpinakiem



Składniki

3 szklanki mąki pszennej
typ.00 (lub 550)

4 jajka

szczypta soli

20ml. oleju rzepakowego

Farsz:

400g.szpinaku

(mrożonego)

250g.łosośa wędzonego

1 średnia cebula

50ml. śmietany 30%

1 łyżka masła

sól, pieprz

1 łyżka soku z cytryny

Sos:

400g.pomidoró w zalewie

1 średnia cebula

kilka łyżek świeżej

bazyli

sól, pieprz do smaku

Opis wykonania

z sosem pomidorowym.

Wyśmienity makaron.POLECAM.

Na patelni rozgrzewamy masło,dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę,podsmażamy delikatnie,wrzucamy szpinak,dodajemy sok z cytryny, wlewamy śmietanę,doprawiamy do smaku,dusimy kilka minut na małym ogniu.Szpinak odstawiamy studzimy,dodajemy rozdrobnionego na małe kawałki łososa,mieszamy,sprawdzamy smak.Do dużej miski przesiewamy mąkę,dodajemy sól,wbijamy jajka,wlewamy olej,wyrabiamy rękoma elastyczne gładkie ciasto tak aby łatwo odchodziło od dłoni.Ciasto przykrywamy czystym ręcznikiem na 15 minut.W między czasie w garnku rozgrzewamy olej dodajemy cebulę podsmażamy,wlewamy pomidory,wrzucamy bazylię,doprawiamy do smaku.Gotujemy na średnim ogniu przez 25 minut.Miksujemy blenderem na gładki sos.Ciasto dzielimy na 4 równe porcje.Na równej powierzchni ciasto wałkujemy na cieniutki prostokąt,wykrawamy z pomocą szklanki kółka. Na środek każdego kładziemy porcję farszu szpinakowego,sklejamy brzegi formując sakiewki.Sakiewki gotujemy w lekko osolonym wrzątku przez 7 minut. Makaron wyjmujemy łyżką cedzakową,dzielimy na talerze,podajemy z sosem pomidorowym,dekorujemy świeżą bazylią. SMACZNEGO.