

Wstęgi z wędzonym łososiem i pomidorami.



## Składniki

200 g - makaron wstęgi  
100 g - wędzony łosoś  
1 szt. - cebula czerwona  
1 szt. - ząbek czosnku  
6 szt. - pomidory suszone  
w oleju  
1 łyżka - koper świeży  
krojony  
3 łyżka - olej z  
pomidorów suszonych

## Opis wykonania

Takie danie jest zdrowe i kolorowe a przygotowuje się je szybko w 15 minut.

Makaron gotujemy w osolonej wodzie al dente i odcedzamy. Na patelni wlewamy olej z suszonych pomidorów i smażymy na nim: pokrojona w piórka czerwoną cebulę i zgnieciony czosnek. Dodajemy pokrojone w paseczki pomidory suszone i łososa. Dopraviamy pieprzem oraz drobno pokrojonym koperkiem. Nie solimy bo łosoś jest wystarczająco słony. Dodajemy ciepły makaron i łączymy wszystkie składniki. Nakładamy na talerz i dekorujemy gałązka kopru. Smacznego!