

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. Doprawiamy 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!