




## Spaghetti z łososiem z posypką z orzechów nerkowca

 MichałDabek

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

### Składniki:

makaron razowy durum spaghetti - 500 g  
śmietanka 30% - 200 g  
stek z łososa wędzony na gorąco - 125 g  
masło - 1/4 kostka  
pomidory suszone w oleju - 150 g  
orzechy nerkowca - 100 g  
fasolka szparagowa - 200 g  
sól himalajska - 1 do smaku  
czosnek - 4 ząbek  
pieprz czarny - 1 do smaku  
pietruszką - 1 pęczek

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Makaron gotujemy. Orzechy nerkowca kruszymy. Fasolkę szparagową również gotujemy do miękkości. Rozgrzewamy patelnię wrzucamy masło i troszkę oleju z pomidorów. Dodajemy posiekany czosnek, pomidory suszone, ugotowaną wcześniej fasolkę i łososa. Lekko podsmażamy przez kilka minut i wlewamy śmietankę 30%, czekamy aż sos zgęstnieje. Dorzucamy posiekaną natkę pietruszki, sól i pieprz do smaku. Gotowy makaron dajemy na talerz, polewamy sosem i posypujemy jeszcze natką pietruszki (akurat u nas lubimy kiedy na talerzu jest dużo zielonego, tak więc natka jest w sosie i jeszcze na wierzchu dania) dodatkowo posypujemy pokruszonymi orzechami nerkowca. Smacznego!