Makaron z łososiem

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- makaron wstążki - 400 g
- łosoś wędzony na zimno - 150 g
- mała cebula biała - 1/2 szt.
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- ser pleśniowy niebieski - pokruszony - 4 garść
- śmietanka kremówka 30%, płynna - 1/2 szklanka
- sól, pieprz - 1 trochę
- ser parmezan - 4 garść

Dodatkowe info:

Błyskawiczne danie, bardzo lubiane przez dzieci. Nie radzę liczyć kalorii :-), jest to jednak danie tak pyszne, że niewielu mu się oprze :-) Idealne na szybki zimowy obiad w środku tygodnia.

Można użyć też surowego łososia, trzeba go jednak trochę dłużej smażyć niż wędzony.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W dużym garnku zagotować wodę na makaron.
Łososia pokroić w nieduże kawałki, cebulę drobno posiekać, ser pokruszyć, parmezan zetrzeć na tarce.

KROK 2: Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić cebulę, przesmażyć. Dodać łososia, wymieszać, smażyć przez dwie minuty.
Dom garnka z gotującą wodą wrzucić makaron.
Do łososia dorzucić pokruszony ser pleśniowy, garść parmezanu, wlać śmietankę, zamieszać.
Gotować ok. 5 minut, często mieszając.
Doprawić pieprzem i solą. UWAGA na sól, ponieważ danie dzięki serom i łososiowi jest już dość słone!

KROK 3: Lekko twardawy makaron odcedzić, wrzucić do garnka, zalać sosem z patelni. Szybko wymieszać i natychmiast podawać. Każdą porcję posypać startym parmezanem.

Smacznego.