



Makaronai su lašišos padažu

Ingredientai

- 200 g Makaronų
- 200 g Lašišos
- 1 Svogūno
- 1 Česnako skiltelės
- 1 Cukinijos
- 100 g Voveraičių
- 100 g Vyšninių pomidoriukų
- 250 ml Grietinėlės
- 2 a.š Druskos
- 2 a.š Pipirų
- 2 a.š MAGGI prieskonių mišinio Persilade
- 50 g Parmezano sūrio

Instrukcija

1. Sausoje keptuvėje dėti kepti smulkiai pjaustytą svogūną ir česnaką. Kai šiek tiek pagels, sudėti kubeliais pjaustytą cukiniją ir voveraites. Išgaravus skysčiui, sumažinti kaitrą ir sudėti pjaustytą lašišą bei pomidorus. Pagardinti druska, pipirais ir Persilade prieskoniais. Šiek tiek apkepti ir supilti grietinėlę. Troškinti ant mažos kaitros, kol virs makaronai.
2. Išvirtus makaronus sudėti į keptuvę su padažu ir išmaišyti. Patiekti su tarkuotu parmezano sūriu.

20 Minutės

Angliavandeniai	93.86 g
Energija	839.57 kcal
Riebalai	26.71 g
Baltymai	50.55 g

2 Porcijos