

Tagliatelle s chřestem a lososem



2 PORCE



25 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Těstoviny (v suchém stavu)	120
Losos filet bez kůže (syrový)	200
Chřest	350
Parmezán 32%	20
Olej řepkový	6
Dochucovadla: šalvěj, citron	

Postup přípravy

Chřest očistíme a rozkrájíme na kousky. Lososa zbavíme kůže a také nakrájíme. Těstoviny si uvaříme v osolené vodě. Chřest orestujeme pár minut na řepkovém oleji, poté přidáme lososa, osolíme a krátce opečeme. Do takto připravené směsi přidáme uvařené tagliatelle, zakápneme citronem, přidáme nasekanou šalvěj a strouhaný parmezán. Vše promícháme a ihned podáváme.