

Makaron z łososiem i szpinakiem

Składniki:

- 120g świeżego, atlantyckiego, dzikiego łososa
- 80g mrożonego szpinaku
- pół ząbka czosnku
- 4 pomidorki koktajlowe
- 10g rukoli
- 1 łyżeczka oleju rzepakowego uniwersalnego
- 1 plaster odsączonego suszonego pomidora w oleju
- 80g makaronu ryżowego

Wykonanie:

Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Łososa umyj, osusz papierowym ręcznikiem i pokrój na mniejsze kawałki.

Na patelnię wlej olej rzepakowy, dodaj rozdrobnionego łososa i podsmaż na średnim ogniu ok. 2-3 minuty. Następnie dodaj posiekany szpinak, suszone pomidory i pokrojone na pół pomidorki koktajlowe. Dodaj posiekany czosnek. Podgrzewaj całość na wolnym ogniu przez ok. 5 minut, a następnie wrzucić posiekane suszone pomidory. Dodaj sól pieprz do smaku, a następnie wrzucić ugotowany makaron. Całość dokładnie wymieszaj. Przetóż gotową potrawę na talerz i udekoruj rukolą.