

Cestoviny s omáčkou z medvedieho pesta a lososom

Potrebuje

- - Zväzok medvedieho cesnaku
- - 30 g píniových orieškov (môžu byť aj vlašské)
- - 0,5 dcl olivového oleja
- - soľ, trošku citrónovej šťavy
- - syr v črievku Karička
- - cca 1 dcl sladkej smotany
- - 4 kúsky lososa
- - cestoviny (fettuccine)

Postup

Pesto z medvedieho cesnaku:

Nakrájame si medvedi cesnak, vložíme do mixéru spolu s píniovými (vlašskými) orieškami, soľou a olivovým olejom a poriadne rozmixujeme. Ochutíme troškou citrónovej šťavy.

Na panvicu nalejeme smotanu, pridáme 2 lyžice pesta z medv.cesnaku, syr karičku a miešame, až kým sa neroztopí a nevznikne nám hladká omáčka.

Na panvici si rozohrejeme olivový olej a prudko opečieme lososa cca 3 min. z oboch strán.

Uvaríme si cestoviny, podávame s omáčkou a lososom.

Dobrú chuť

Tento recept nám posielal: Ildikó z Bešenova

náročnosť: stredná

čas: 20 min

porcie: 4