

## PENNE CON SALMONE E PANNA

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy pro Gran Moravia

**Výborný oběd, který bude chutnat všem, s velmi jednoduchým postupem a málo surovinami.**

### Příprava:

Cibuli nakrájejte nadrobno a osmahněte ji na rozpuštěném másle společně s lososem nakrájeným na menší kousky. Směs trochu osolte. Mezitím dejte vařit osolenou vodu na těstoviny (použijte hrubou mořskou sůl). Osmahlou směs v pánvi zalijte smetanou a na mírném plameni průběžně míchejte a trochu opepřete. Uvařte těstoviny „al dente“ a zcedte je (neprolévat studenou vodou). Těstoviny smíchejte s omáčkou, která mezitím krásně zhoustla, přidejte sýr a všechno pořádně promíchejte. Podávejte posypané ještě trochu sýra.

### Suroviny

#### 300 g krátkých těstovin

čerstvý losos (množství dle chuti)

#### máslo

1 menší cibule

cca 150 ml smetany

#### sůl

pepř

**strouhaný sýr Gran Moravia**



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBŤIŽNOST