



# MAKARON RIGATONI Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM, SZPINAKIEM I ŚMIETANĄ

czas przygotowania  
**30 MIN.**

liczba porcji  
**4**

poziom trudności  
**ŁATWY**

## SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na gorąco  
makaron rigatoni – 200 g  
szalotka – 1 sztuka  
śmietana 36% – 200 ml  
masło – 50 g  
białe wino – 50 ml



## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Łatwiejszego początku nie ma chyba żadne inne danie w kuchni – wystarczy, że wstawicie wodę na makaron na gaz i włączycie ogień. Pierwszy element odhaczony, możemy zabrać się za kolejne.
2. To szalotka, która będzie wymagała nieco więcej umiejętności, ale też nie przesadzajmy z ich poziomem – musicie ją obrać i pokroić w kostkę, a potem – delikatnie przesmażyć na maśle. Trudny element to pilnowanie aby jej nie przypalić ale czujne oko i średniej jakości refleks doskonale poradzą sobie z tym zadaniem.
3. Po trudnym fragmencie przychodzi nagroda – podsmażaną szalotkę podlewamy winem, odparowujemy je i dodajemy śmietanę.
4. A skoro woda w garnku już zaczęła się gotować, to dorzucamy do niej makaron, tak żeby nasz makaron z łososiem w pełni odzwierciedlał wykorzystane składniki. Rzecz jasna woda musi być osolona i rzecz jasna makaron gotujemy na półtwardo – do tego momentu nie musiało to być wcale oczywiste ale teraz już jest więc skupmy się na kolejnych elementach przepisu. Zatem...
5. ...gdy śmietana na szalotce zacznie się gotować dodajemy do niej kawałki łososia, które uprzednio delikatnie rwiemy na mniejsze części.
6. Myjemy szpinak, wrzucamy go do szalotki, śmietany i łososia i całość delikatnie mieszamy – tak żeby żaden z elementów nie stanowił odrębnej części dania.
7. Pora zakończyć przygotowywanie jedzenia. Do całości dodajemy makaron i dzięki temu połączeniu faktycznie mamy przed oczami makaron z łososiem.
8. Doprawiamy go do smaku, przekładamy na talerz (lub talerze jeżeli chcemy się nim podzielić) i zabieramy za konsumpcję.
9. Chciałoby się napisać, że palce lizać ale przecież makarony je się sztućcami. W każdym razie – smacznego!



**ZAPRASZASZ  
GOŚCI, CZY ZJESZ  
SAM? DOBRZE TO  
PRZEMYŚLI!**