



PIECZONY ŁOSOŚ I SAŁATKA MAKARONOWA Z WARZYWAMI

czas przygotowania
30 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na gorąco – 2 opakowania
pieprz różowy – 2 łyżki (roznieciony)
syrop klonowy – 2 łyżki
cukier brązowy – 1 łyżka
makaron drobny – 2 kubki (ugotowany)
cukinia – ½ sztuki
marchew – 1 sztuka
papryka żółta – 1 sztuka
cytryna – ½ sztuki (sok)
oliwa – 1 łyżka
bazylija – 2 łyżki (posiekana)
liście czerwonego szczawiu – kilka sztuk



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kuchenną krzątaninę rozpoczynamy od przygotowania sosu z różowego pieprzu, który sprawi, że pieczony łosoś MOWI po raz kolejny zawita w rejony nieoczywistych smaków. Jeśli śledzicie nasze przepisy, wiecie już, że sos to efekt najprostszej na świecie czynności, jaką jest mieszanie. A w tym jesteśmy w tym naprawdę świetni! Jednak żeby nie wyjść z wprawy – dobrze nam zrobi kolejna treningowa przebieżka i wymieszanie różowego pieprzu, cukru i syropu klonowego!
2. Zmieszanym (ale nie wstrząśniętym) sosem smarujemy łososia ułożonego w żaroodpornym naczyniu, a następnie wysyłamy go do piekarnika rozgrzanego do 180°C. W piekarniku pieczony łosoś spędzi 10 minut, dając nam czas, w którym powstanie sałatka makaronowa.
3. Makaron gotujemy w osolonej wodzie, koniecznie w wersji al dente, czyli tak, jak nakazuje kuchnia włoska. Nie chcemy tu nikogo obrazić, ale – naszym zdaniem – długo gotowany, miękki makaron po prostu przestaje być makaronem, a staje się ciepłą kluchą. A ciepłe kluchy nieszczególnie nas kręcą – zarówno w kuchni jak i w życiu.
4. Do gotującego makaronu stopniowo wrzucamy pokrojone w kostkę warzywa – w kolejności od najtwardszego do najbardziej miękkiego. Jeśli właśnie dopadł Was niepokój, że tego nie ogarniecie, podpowiadamy, że właściwa kolejność to: marchewka, papryka, cukinia.
5. Makaron i warzywa odcedzamy, a następnie studzimy, płucząc zimną wodą. Kiedy wystygną mieszamy je z sokiem cytryny, oliwą i drobno posiekaną bazylią. Sałatka makaronowa jest gotowa!
6. Sałatka makaronowa trafia na talerz, po chwili dołącza do niej pieczony łosoś. Aby potrawie dodać szyku przyozdabiamy ją jeszcze młodymi liśćmi czerwonego szczawiu. Wszakże Włochy to nie tylko kuchnia włoska, ale także włoski szyk! Smacznego!



**NASZE ŁOSOSIE
CIESZĄ SIĘ
PRZEJRZYSTĄ,
ARKTYCZNĄ WODĄ.
TY CIESZ SIĘ ICH
SMAKIEM TAM, GDZIE
CI WYGODNIE.**