



CZARNY MAKARON Z SZAŁWIA, ŁOSOSIEM I POMIDORKAMI

czas przygotowania
15 MIN.

liczba porcji
2

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI PURE Świeża porcja 2 szt. (pokrojony w kostkę) – 1 op.
czarny makaron spaghetti (z tuszem sępii) - 2 porcje
masło – 1 łyżka
pomidorki cherry – 0,1 kg
czosnek – ½ łyżeczki (posiekany)
szałwia – kilka listków
różowy pieprz – 1 łyżeczka
sól



Są dania, które wyglądają jak milion dolarów i smakują jak milion euro. Jednym z tych dań jest czarny makaron z łososiem MOWI, który przyrządzimy w moment. Elegancki jak pokaz włoskiego domu mody, pyszny jak kolacja w Waszej ulubionej restauracji i prosty jak... makaron z łososiem! Będzie gotowy w mniej niż 15 minut, a zapamiętacie go na całe życie. Gdzie tkwi sekret? Zaraz się przekonacie.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Czarny makaron to wciąż makaron, dlatego należy go ugotować. al dente, w dużej ilości wody. Czas gotowania makaronu najlepiej zna producent i chętnie umieszcza tę informację na opakowaniu.
2. Ugotowany makaron odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Musimy o tym pamiętać, bo bez takiego hartowania makaron pozostanie gorący, przez co będzie się gotował dalej, aż w końcu się rozgotuje, a tego przecież nie chcemy.
3. Gotowanie za nami, zabieramy się za krojenie i smażenie. Najpierw kroimy pomidorki cherry – na połówki. Przy okazji zgniatamy ząbek czosnku nożem i kroimy go na drobne kawałki.
4. Szałwię szatkujemy, lecz staramy się to robić raczej grubo. Na pewno grubiej niż przyzwyczaiła nas do tego jej kuzynka pietruszka i kolega szczypiorek.
5. Na patelni rozgrzewamy masło, na które wrzucamy posiekany czosnek. Podsmażamy dopóki domownicy nie zaczną pytać "co tak ładnie pachnie?", czyli około minuty.
6. Teraz dodajemy łososia – najpierw przysmażamy skórkę na chrupiąco, czyli przez około 3 minuty. Po przewróceniu ryby na drugą stronę powinna wystarczyć minuta smażenia.
7. Do smażącego się łososia dodajemy pomidorki, szalwię i różowy pieprz. Na koniec dorzucamy makaron i podgrzewamy, cały czas mieszając. Cały proces powinien zająć kilka minut. Tyle czasu wystarczy, żeby wszystkie składniki połączyły się w wystawne danie.
8. Teraz wystarczy już tylko przełożyć na ulubiony talerz i oddać się uczcie zmysłów. Czarny makaron to obiad na szybko, a mimo to zachwyca smakiem i wyglądem. Czy może być lepiej? Smacznego!



ZAPRASZASZ
GOŚCI, CZY ZJESZ
SAM? DOBRZE TO
PRZEMYŚLI!