



Spaghetti 2 minuti se smetanovo-tomatovou omáčkou, uzeným lososem a špenátem

(2 porce)

INGREDIENCE:

300 g spaghetti 2 minuti
300 g uzeného lososa *(nakrájeného na menší kousky)*
50 g čerstvého špenátu

700 ml pasírovaných rajčat
500 ml smetany

2 stroužky česneku *(nakrájené na slabé plátky)*
1 svazek pažitky *(nakrájené nadrobno)*

olivový olej
sůl
pepř

POSTUP:

Na olivovém oleji orestujte česnek, přidejte pasírovaná rajčata, smetanu, ochuťte solí a pepřem a dobře provařte. Vložte nevařené spaghetti 2 minuti, které v omáčce změkknou. Přidejte uzeného lososa, čerstvý špenát a dobře promíchejte. Na talíři ozdobte pažitkou.

TIP:

- Můžeme prohodit poměr tomatové omáčky a smetany. Omáčka bude krémovější.
- Místo čerstvého špenátu můžeme použít mražený.

