

SPAGHETTI S LOSOSEM, ŽAMPIONY, HLÍVOU ÚSTŘIČNOU, ŠPENÁTEM A OMÁČKOU TERIYAKI

(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Spaghetti
800 g čerstvého lososa nakrájeného na 4 porce
50 ml slunečnicového oleje
150 g hlívy ústřičné nakrájené na plátky
150 g žampionů nakrájených na plátky
2 stroužky česneku nakrájeného na plátky
20 g čerstvého zázvoru nakrájeného na nudličky
100 g čerstvého baby špenátu
250 ml omáčky teriyaki
1 svazek jarních cibulek nakrájených na plátky
100 g opražených sezamových semínek
sůl a pepř dle chuti

POSTUP

Lososa ochuťte solí a pepřem. Rozehřejte pánev, přidejte část slunečnicového oleje, porce lososa, opečte a dejte stranou. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Rozehřejte pánev, přidejte slunečnicový olej, hlívu ústřičnou, žampiony a orestujte. Přidejte česnek, zázvor a orestujte. Ochuťte solí a pepřem. Přidejte špenát, omáčku teriyaki, uvařené těstoviny, jarní cibulku a dobře promíchejte. Naservírujte na talíř. Přidejte připraveného lososa a ozdobte opraženými sezamovými semínky.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta