



Paste cu somon afumat

Ingrediente

- 300 g Lapte
- 1 lingurita MAGGI Secretul Gustului Legume
- 1 catel Usturoi
- 40 g Lamaie
- 1 lingurita Ulei de masline
- 100 g Somon
- 3 tije Ceapa verde
- 1 lingurita Piper negru
- 300 g paste tagliatelle

Instructiuni

1. Intr-o cratita, se amesteca laptele, MAGGI Secretul Gustului Legume, usturoiul zdrobit si un varf de coaja de lamaie rasa si se pune la fiert timp de 20 minute, amestecand din cand in cand.
2. Se strecoara lichidul si se tine sosul la caldura.
3. Se incinge uleiul intr-o tigaie si se adauga somonul taiat fasii. Dupa 1 minut, se adauga vodka si se lasa sa se evapore.
4. Se fierb tagliatelle in apa cu sare, se scurg si se adauga in tigaia cu somon.
5. Se adauga sosul, se amesteca totul cu grija si se mai lasa 1 minut pe foc mic.
6. Se presara ceapa verde taiata marunt si piper.

Nutritie

Carbohidrați	82.2 g
Energie	494.29 kcal
grăsimi	6.76 g
Proteină	24.39 g

🕒 46 Min

⊕ 3 Portii