



Makaron z łososiem w sosie śmietankowo - chrzanowym

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Makaron ugotować w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić i przelać zimną wodą. Odstawić. Na patelni rozpuścić masło, dodać śmietankę, pokrojoną mozzarellę i serek śmietankowy, dokładnie rozprowadzić. Do sosu dołożyć chrzan, pół łyżeczki cukru, sól i pieprz.

Krok 2

Ściągnąć z ognia. Dodać pokrojonego w kostkę łososia i makaron, wymieszać. Nakładać na talerze i udekorować drobno pokrojoną pietruszką.

Składniki:

300 g makaronu penne

150 g wędzonego łososia

100 g serka topionego śmietankowego
Mlekpól

60 ml śmietanki Łaciata 30 %

60 g mozzarelli Mlekpól

$\frac{1}{3}$ szklanki pietruszki

2 łyżeczki chrzanu

Sól i pieprz

Cukier