

Špagety s lososem, chilli a kapary



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 4

3004 kalorií , **0 g** cukrů , **88 g** tuků , **103 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/spagety-s-lososem-chilli-a-kapary>

Příprava

Těstoviny uvaříme podle návodu. Lososa nakrájíme na kousky, osolíme, opepříme a obalíme v mouce. Na oleji opečeme utřený česnek, kapary, nasekanou chilli papričku a poté z pánve vyjmem. Do té samé pánve dáme nyní lososa a opečeme ho. Těstoviny smícháme s opečenou česnekovou směsí, s lososem a posypme oreganem.

Tip k receptu

Já to vařím, když mi zbyde losos - obvykle ale děláme menší porce.

Ingredience

- 500 g špaget
- 400 g lososa
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1 lžíce hladké mouky
- 4 lžíce olivového oleje
- 2 stroužky česneku
- 1 hrst kaparů
- 1 ks chilli papričky
- 2 lžíce oregana

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Ryby a dary moře, Labužník, Hlavní chod

