

Špagety s lososem a rajčaty

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Než se nám začne vařit mírně osolená voda na špagety, nakrájíme si cibulku, rajčata, česnek a lososa na kostky. Až vložíme špagety do hrnce, můžeme na rozpálenou pánvičku dát trochu olivového oleje a poté přidáme cibulku. Až cibulka zesklivatí, přidáme rajčata a lososa. Osolíme, opepříme a občas na pánvi promícháme. Těsně před tím než se nám uvaří špagety, přidáme na pánev česnek, bazalku, oregano. Promícháme a po minutě vypínáme sporák. Špagety scedíme a přidáme na pánev - promícháme a můžeme podávat.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Rajčata** - 80 g
- **Česnek** - 8 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 6 g
- **Losos obecný 250 g** - 140 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Špagety 250 g** - 72 g
- **Oregano 10 g** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g

