



Pasta sa lososom u sosu od limete

Sastojci

- 500 g Losos
- 1 Češanj Beli luk
- 10 grančice Peršun
- 1 Limeta
- 2 sup. Kašike Maslinovo ulje
- 1 sup. Kašika Začin C univerzalni začin iz bašte kesica 300g
- 400 g Pasta

Uputstvo

1. Beli luk iseckajte pa kratko propržite na maslinovom ulju.
2. Filete lososa zatim dodajte da se prže zajedno sa belim lukom i začinite ga sa Začinom C iz bašte.
3. Kada losos porumeni izvadite ga iz tiganja, pa u njega dodajte već skuvane taljalatele da se kratko proprže u soku koji je pustio losos.
4. Nakon toga u taljalatele dodajte sitno iseckan peršun i preko svega iscedite limetu.

Prehrana

Ugljeni hidrati	79 g
Energija	606.47 kcal
Masti	13.85 g
Belančevina	39.13 g

25 Min

4 porcije