

detkityumen.ru

## Паста с семгой в сливках



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Паста (любая, или макароны), филе семги 300 грамм, сливки 1 упаковка(200 грамм), укроп, зубчик чеснока, масло сливочное, сыр твердый тертый.

Приготовление:

Отварить макароны-пасту. Пока они варятся, нарезать рыбу квадратиками, 1~1,5 см. На сковороду положить сливочное масло, растопить, положить порубленный чеснок, затем выложить рыбу. Потомить на медленном огне пару минут. Влить сливки, укроп. Довести до кипения и готовить еще пару минут. Посолить, поперчить по вкусу. Пасту откинуть на дуршлаг. Перемешать с соусом. При подаче посыпать тертым сыром.

01.08.2016

[ПятниЦца](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/439/](http://detkityumen.ru/recipe/439/)