

Фетучини с лососем в сливочном соусе

Время приготовления: 20 мин Сложность: Легко

Выход готового блюда в 1 порции: 290 грамм



МЫ ВАМ ПРИВЕЗЁМ (В РАСЧЁТЕ НА 1 ПОРЦИЮ):

Лосось	80 гр
Сливки 33%	70 мл
Чеснок	4 гр
Тимьян	2 гр
Сыр Пармезан	10 гр
Соус Соевый	20 гр
Фетучини	70 гр

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



Шаг 1

Разморозьте лосось. Отварите фетучини в кипящей подсоленной воде в течение 6 минут. Готовую пасту откиньте на дуршлаг. Промойте холодной водой.



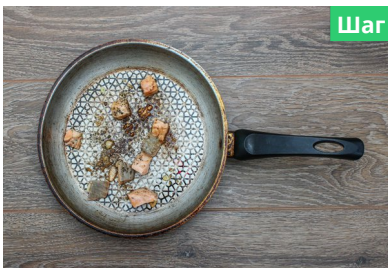
Шаг 2

Лосось нарежьте кубиком 1x1 см. Чеснок очистите и нарежьте тонкими кружочками.



Шаг 3

На сковороде с разогретыми 2 ст.л. растительного масла обжарьте чеснок и лосось 2 минуты.



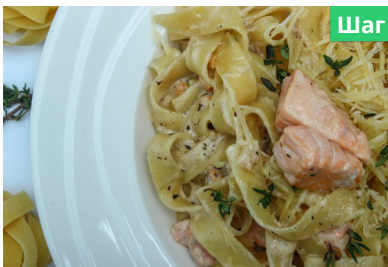
Шаг 4

Добавьте соус соевый и жарьте 1 минуту.



Шаг 5

Влейте сливки и добавьте фетучини, томите пока соус не загустеет.



Шаг 6

Готовую пасту подавайте, посыпав тертым пармезаном и украсив листьями тимьяна.