

Tagliatelle s rajčaty a pečeným lososem

Příprava: 30 minut

Ingredience:

Těstoviny

1 stroužek česneku (nasekaný najemno)

1 polévková lžíce olivového oleje

hrst lístků bazalky (najemno nasekané)

sůl a pepř

šťáva z půlky citronu

hrst cherry rajčat (překrojené na čtvrtiny)

jarní cibulka (najemno nasekaná)

sójová smetana

200g losos filet

vejce

2 hrsti kukuřičné mouky

2 hrsti tapiokové mouky

Postup:

Filet z lososa nakrájíme na kostičky cca 3x3cm obalíme v tapiokové mouce, následně v rozšlehaném vejci a na závěr v kukuřičné mouce, naskládáme na plech vyložený pečícím papírem, pečeme v horkovzdušné troubě 15-20 minut při 170 stupních.

Na pánvi rozežřejeme olivový olej, přidáme cibulku, česnek a nakrájená rajčata, necháme chvíli restovat, poté odstavíme z vařiče a vmícháme citrónovou šťávu. Mezi tím uvaříme těstoviny na požadovanou tvrdost, scedíme, vrátíme hrncem na vařič a na mírném stupni vmícháme připravenou směs s rajčaty, 100ml sójové smetany, osolíme, opepříme a vmícháme nasekanou bazalku.

Dobrou chuť!!

