

Łosoś a la carbonara

Łosoś a la carbonara – włoska inspiracja na talerzu

Delikatny łosoś w kremowym sosie carbonara to propozycja, która łączy w sobie klasykę włoskiej kuchni z wykwintnym smakiem ryby. Ten prosty przepis pozwoli Ci wyczarować eleganckie danie w zaledwie 30 minut. Soczyste kawałki łososia, delikatnie skropione sokiem z cytryny, zapiekane pod kremowym sosem carbonara Knorr i posypane serem, tworzą harmonijną kompozycję smaków.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników *nietypowych połączeń kulinarnych* i osób ceniących sobie szybkie, a jednocześnie wyrafinowane posiłki. Łosoś a la carbonara zachwyci zarówno fanów owoców morza, jak i wielbicieli włoskiej kuchni, którzy szukają nowych inspiracji kulinarnych. To propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie **delikatne smaki** i kremowe sosy.

Na jaką okazję?

Łosoś a la carbonara sprawdzi się doskonale jako **elegancka kolacja** dla dwojga, ale również jako danie główne podczas rodzinnego obiadu czy spotkania z przyjaciółmi. To również świetny pomysł na szybki, ale efektowny posiłek w ciągu tygodnia, gdy brakuje czasu na gotowanie, a chcesz zaserwować coś wyjątkowego.

Czy wiesz, że?

Tradycyjna włoska carbonara nie zawiera śmietany – jej kremowa konsystencja pochodzi z połączenia jajek i sera. W naszej

wersji z łososiem wykorzystujemy gotowy Fix Knorr, który zapewnia idealną konsystencję sosu bez ryzyka, że jajka się zważą. Dodatek octu balsamicznego na koniec nadaje daniu *wyrafinowanego charakteru*.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie dodając garść świeżego szpinaku lub groszku do sosu, a przed podaniem posypać świeżymi ziołami – koperkiem lub bazylią. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do sosu odrobinę czosnku lub wędzonego boczku.