

Łosoś pieczony w kremowym sosie z warzywnym spaghetti

Łosoś pieczony w kremowym sosie z warzywnym spaghetti

Delikatny łosoś otulony aksamitnym sosem śmietanowym w towarzystwie kolorowego, warzywnego spaghetti to propozycja, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy. Soczysta ryba pieczona w niskiej temperaturze zachowuje wszystkie swoje wartości odżywcze i wyjątkowy smak, a kremowy sos z dodatkiem białego wina nadaje całości eleganckiego charakteru.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników lekkiej kuchni, którzy cenią sobie połączenie delikatnego łososia z warzywami. Świetnie sprawdzi się zarówno na rodzinny obiad, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. To propozycja dla osób dbających o zdrowie, ale nie rezygnujących z wyrazistych smaków i kremowych sosów.

Na jaką okazję?

Ten elegancki łosoś będzie gwiazdą niedzielnego obiadu czy romantycznej kolacji we dwoje. Doskonale sprawdzi się również podczas przyjęcia w gronie najbliższych – efektowna prezentacja i harmonijne połączenie smaków z pewnością zrobi wrażenie na gościach.

Czy wiesz, że?

Pieczenie łososia w niskiej temperaturze to sekret jego soczystości. Metoda ta pozwala zachować wszystkie cenne kwasy

omega-3 oraz sprawia, że ryba pozostaje delikatna i rozpływa się w ustach. Dodatek kostki Knorr do sosu wydobywa głębię smaku i idealnie łączy wszystkie składniki.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do warzywnego spaghetti – świetnie sprawdzą się paski kolorowej papryki, groszek cukrowy czy młody szpinak. Do sosu możesz dodać odrobinę soku z cytryny lub posiekane kapary, które nadadzą mu orzeźwiającego charakteru.