

Makaron z łososiem i mascarpone

Makaron z łososiem i mascarpone – kremowa uczta dla podniebienia

Delikatny łosoś otulony aksamitnym sosem na bazie mascarpone i podany z al dente ugotowanym makaronem to prawdziwa poezja smaku. Ten wykwintny, a jednocześnie prosty w przygotowaniu obiad zachwyci każdego miłośnika dobrej kuchni. Soczyste kawałki łososa, przyprawione Delikatem Knorr, w połączeniu z kremowym sosem tworzą harmonijną kompozycję, której dopełnieniem jest świeży koperek i delikatny groszek.

Dla kogo?

Danie idealne dla całej rodziny, szczególnie dla osób ceniących połączenie delikatnych smaków. Łosoś bogaty w kwasy omega-3 to zdrowa propozycja dla dbających o zbilansowaną dietę. Kremowy [sos](#) zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia, a całość przygotujemy w zaledwie kilkanaście minut.

Na jaką okazję?

Makaron z łososiem i mascarpone sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. To eleganckie danie, które możesz podać podczas rodzinnego spotkania czy romantycznej kolacji we dwoje. Jego kremowa konsystencja i wyrazisty smak zachwycą gości w każdej sytuacji.

Czy wiesz, że?

Sekret tego dania tkwi w harmonijnym połączeniu składników sosu. Mascarpone nadaje mu aksamitnej konsystencji i delikatnie słodkawego posmaku, śmietana dodaje kremowości, a musztarda i sos worcester wprowadzają pikantną głębię. To właśnie ten kontrast między delikatnością serka a wyrazistością przypraw sprawia, że sos tak doskonale komponuje się z łososiem.

Dla urozmaïcenia

Wypróbuj różne rodzaje makaronu – rurki, świderki czy kolanka doskonale zatrzymują sos. Możesz też dodać suszone pomidory, kapary lub odrobinę cytryny dla świeżości. Dla bardziej wyrazistego smaku, przed dodaniem do sosu, łososia możesz lekko podsmażyć na maśle z dodatkiem czosnku.