

Lazacos tészta

Gyors, selymes és tele ízzel - a tökéletes lazacos tészta.



Előkészítés: 5 perc

Elkészítés: 25 perc

Adag: 2

Főétel

HOZZÁVALÓK

50 g füstölt lazac

1 fej vöröshagyma

1 gerezd fokhagyma

90 g paradicsom

140 g tészta

1 ek sűrített paradicsom

70 ml tej

1 kk kukoricakeményítő

3 ek kukorica

Só

Bors

Oregánó

Petrezselyem

ADATOK

Szerző

briguli

Publikálva

2025.11.05

ELKÉSZÍTÉS

1.

Előkészítésként a paradicsomot felkockázzuk és a tésztát feltesszük főni forró vízben.



2.

A lazacszeleteket felaprítjuk.



3.

A vöröshagymát megpirítjuk, majd mehet hozzá a fokhagyma és paradicsom.



4.

Adunk hozzá a tészta vizéből egy keveset.



5.

A tejben elkeverjük a keményítőt majd hozzáöntjük a szószunkhoz. Fűszerezzük sóval, borssal, oregánóval és megszórjuk petrezselyemmel.



6.

Legvégül mehet bele a kukorica és lazac, szükség esetén lazíthatjuk még vízzel.



7.

Jó étvágyat!

