Rajska pasta: Tjestenina s tikvicama i lososom

Sastojci

- 600 g tikvica
- 400 g fileta lososa
- 350 g domaća tjestenina s jajima, kuhana
- 1 luk
- 1 češanj češnjak
- 1 grančica timijan
- 1 paket THOMY Bešamel umak
- 20 g maslinovo ulje
- 3 g sol
- 5 g papar

Upute

1. Očistite i operite tikvice te ih narežite na tanke trakice. Ogulite i nasjeckajte luk.
2. Operite losos, posušite ga i narežite na komade veličine zalogaja. Zagrijte ulje u tavi, popržite komade lososa sa svih strana, začinite solju i paprom, zatim izvadite iz tave. Zagrijte ulje u drugoj tavi, dodajte luk, češnjak i trakice tikvica. Pržite dok ne omekšaju, začinite solju i paprom, pa izvadite iz tave.
3. U međuvremenu skuhajte tjesteninu u loncu s posoljenom vodom dok ne bude al dente. Ocijedite i ostavite sa strane.
4. Pomiješajte tjesteninu s lososom i tikvicama. Zagrijte THOMY Bešamel umak i prelijte preko smjese.
5. Otrgnite timijan na male komadiće i ukrasite porcije. Dobar tek!

24 Min

4

Ugljikohidrati	31.07 g
energija	433.93 kcal
Masti	22.3 g
Proteini	27.86 g