

TORTI S LOSOSEM, PAPRIKAMI, ZELENINOU PAK CHOI A PESTEM Z KIWI

(4 porce)

INGREDIENCE

400 g Adriana Torti
400 g čerstvého lososa nakrájeného na kousky
2 žluté papriky nakrájené na tenké nudličky
2 červené papriky nakrájené na tenké nudličky
100 g pak choi nakrájeného na tenké nudličky
2 stroužky česneku nakrájené na plátky
50 ml slunečnicového oleje
8 kiwi nakrájených na kostky
4 jarní cibulky nakrájené na plátky
(bílá a zelená část odděleně)
2 zelené chilli papriky nakrájené na plátky
svazek koriandru (cca 70 g)
2 limetky

POSTUP

Do mixeru dejte kiwi, zelenou část jarní cibulky, chilli papriky, koriandr a rozmixujte. Ochuťte solí, pepřem a limetkou. Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě a scedte. Lososa ochuťte solí, pepřem a česnekem, přidejte bílou část jarní cibulky a promíchejte. Rozehřejte pánev, přidejte olej, papriky a orestujte. Přidejte lososa, pak choi a orestujte. Přidejte těstoviny, ochuťte pestem z kiwi a dobře promíchejte. Naservírujte na talíř a podávejte s pestem z kiwi.



www.adrianachutnasvetove.cz



adriana
Pasta