



Tortelloni z łososiem i warzywami



Składniki

300 g świeżego łososia (filet)

200 g cukinii

1 czerwona cebula

2 łyżki oleju

20 ml soku z limonki

200 ml śmietany

1 opakowanie (500 g) Hilcona Tortelloni z serem ricotta i szpinakiem

40 g świeżego koperku

sól i świeżo mielony pieprz



Czas
przygotowania 20 minut



Danie dla 4 osób



Przygotowanie

Opłucz filet z łososia i lekko osusz, a następnie pokrój na kawałki. Dopraw solą i pieprzem. Cukinię umyj i osusz. Przekrój wzdłuż i pokrój na cienkie plastry. Obraną cebulę drobno pokrój. Rozgrzej olej na głębokiej patelni i podsmaż cebulę z cukinią. Dodaj sok z limonki i doprowadź do wrzenia. Następnie dodaj śmietankę i wymieszaj, cały czas gotując na małym ogniu. Dodaj łososia i tortelloni – w tej kolejności. Wszystko dokładnie wymieszaj i gotuj przez ok. 3 minuty. Wyłóż tortelloni z łososiem na talerze i posyp grubo posiekanym koperkiem. Podawaj na gorąco.