

Surimi z tagliatelle

Wpisany przez Grażyna

poniedziałek, 24 listopada 2008 09:37 - Poprawiony poniedziałek, 24 listopada 2008 09:46

Potrzebne:

- 250 g tagliatelle
- duży/gruby szczypior- 3 „gałązki”
- creme fraiche 200 ml
- 6 pomidorów
- 2 łyżki dressingu balsamico
- 2 opakowania surimi, czyli paluszków krabowych (każda po 125 g)

Ugotuj makaron wg przepisu z opakowania. Potnij pomidory w ćwiartki i wymieszaj z dressingiem. Szczypior umyj i potnij w krążki. Surimi i potnij również w krążki.
Podgrzej creme fraiche i dodaj szczypior i surimi.
Dodaj pieprzu.

Podawaj z tagliatelle i sałatką z pomidorów.

Do tego: wino- białe, owocowe, może być ziołowe.