

Široki rezanci z lososom in pomarančo



SESTAVINE

400 g rezancev
300 g lososovega fileja
2 šalotki ali ½ čebule
½ šopka svežega ali 2 žlički suhega kopra
1 žlica oljčnega olja
sok 2 pomaranč (2 dl)
2,5 dl sladke smetane
sol

PRIPRAVA



Lososov file splakni pod vodo in ga osuši s kuhinjsko brisačko. Nareži ga na koščke. Pomaranče prereži na polovice in iz njih iztisni sok.



Rezance daj kuhati v slano vrelo vodo. Čebulo olupi, sesekljaj in v večji ponvi popraži na vročem oljčnem olju. Zalij s sladko smetano in pomarančnim sokom ter na močnem ognju kuhaj še 3 minute.



Omako posoli, vanjo vmešaj nasekljan koper in dodaj koščke lososa. Zmanjšaj jakost ognja in kuhaj še 5 minut. Omako poskusi in po potrebi dodaj malce soli.



Rezance odcedi in jih prestavi v ponev z omako. Nežno premešaj, da se omaka enakomerno razporedi po rezancih.