Макароны с икрой и рыбой "Царский обед"

Автор: Екатерина
10.08.2011 13:01

На 3-4 порции:

Макароны (перья, рожки) - 200 - 250 гр; рыба в нарезке солёная (форель/семга/лосось) - 1 упаковка (около 100-150 гр); зелень (петрушка/укроп/базилик); соль, перец - по вкусу; растительное масло - 1 ч.л.; маслины - по желанию.

В кастрюлю налить воду, довести до кипения, посолить, добавить растительное масло. Засыпать макароны, отварить. Рыбу в нарезке достать из упаковки, мелко порезать. Зелень вымыть, нашинковать, смешать с рыбой. Получившуюся смесь смешать с горячими макаронами. Добавить красную икру, перемешать. При желании можно добавить порезанные колечками маслины.

Phoca PDF