



1  
Лисички хорошо промойте и отваривайте в подсоленной воде 10-12 минут.



2  
В кипящую подсоленную воду положите пасту и варите, помешивая, 7-8 минут. Откиньте пасту на дуршлаг (оставьте 1/2 стакана жидкости, в которой варилась паста) и сбрызните ее растительным маслом.



3  
Три колбаски нарежьте ломтиками, грудинку - брусочками, сыр натрите на терке.



4  
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте грудинку, колбаски и лисички 4-5 минут на среднем огне. Добавьте сливки и пасту, перемешайте и протушите 2 минуты.

Если паста получилась густой - добавьте жидкость, оставленную в шаге 2. Регулируйте консистенцию самостоятельно.



5  
Подавайте пасту порционно, посыпав тертым сыром и украсив тимьяном.

## Интересно знать

Сливки - молочный продукт, пользующийся популярностью не только в Беларуси, но и во всем мире. Сливки «Простоквашино» делают из натурального цельного молока. Они имеют свежий сладковатый вкус и густую кремообразную консистенцию. Отлично дополняют кофе, подходят для приготовления тортов, пирогов, соусов, каш и других блюд.