

СПАГЕТТИ В СЛИВОЧНО-ШПИНАТНОМ СОУСЕ С КРЕВЕТКАМИ



35 минут



133 ккал; БЖУ 10/4/16 (на 100 г)



360 г (каждая порция)

Ингредиенты:

креветки, паста спагетти,
шпинат с/м, чеснок, орех кедровый,
сыр сливочный, сыр грана падано.



Предварительно разморозьте креветки, шпинат



1

Спагетти отварите до готовности.



2

Обжарьте креветки на растительном масле до готовности по 2 минуты с каждой стороны.



3

Для соуса: пробейте шпинат, чеснок и творожный сыр.



4

Орешки подсушите на сухой сковороде.



5

Заправьте спагетти соусом и подавайте с креветками, сыром и орешками к столу.