

СПАГЕТТИ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ



 30 минут

 147 ккал; БЖУ 6/8/13 (на 100 г)

 430 г (каждая порция)

 Предварительно разморозьте

Ингредиенты:

спагетти, ветчина, шампиньоны, сыр чеддер, сливки, зелень.

КЛАССИК-МЕНЮ



В кипящей подсоленной воде отварите пасту 7-8 минут. Откиньте на дуршлаг, сбрызните растительным маслом.



Шампиньоны нарежьте слайдами, ветчину тонкими ломтиками, сыр натрите на терке.



На разогретой сковороде с растительным маслом обжарьте ветчину и шампиньоны 2-3 минуты помешивая.



Добавьте сливки, 1/2 сыра прогрейте 1 минуту, добавьте спагетти, перемешайте и прогрейте все еще 1,5-2 минуты.



В тарелку выложите пасту, посыпьте оставшимся сыром и рубленой зеленью. Подавайте пасту к столу.