

ספגטי ברוטב שמנת ופטריות מוקרם



רכיבים

- 1/2 2/1 סלסילה פטריות שמפיניון טריות
- חבילה פסטה אסם ספגטי 8
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- כפות מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- בצל קצוץ
- כפות שמן זית
- כפית מלח
- כפית פלפל שחור
- כפית אורגנו
- כוס מים

הכנה

1. בסיר גדול מבשלים את הספגטי לפי ההוראות בגב האריזה.
2. לאחר הבישול מצננים את הספגטי ושמים בקערה בצד.
3. מטגנים בצל קצוץ עד להשחמה קלה.
4. מוסיפים לשמן את הפטריות (ניתן להמיר את הפטריות הטריות בקופסת פטריות משומרות, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון) ומערבבים כדקה.
5. שופכים את השמנת פנימה ומערבבים.
6. לפני התחממות השמנת מוסיפים את אבקת התיבול פטריות.
7. מגביהים את הלהבה ומערבבים עד לרתיחה.
8. מנמיכים את הגז ומוסיפים את התבלינים (מעט מלח, פלפל שחור).
9. מוסיפים מעט מים (רבע כוס בערך).
10. מבשלים כ- 5 דקות ומורידים מהגז.
11. מערבבים את הספגטי עם הרוטב ומעבירים לתבנית אפייה.
12. מפזרים למעלה את הגבינה ומעט אורגנו. מכניסים לתנור לחום גבוה כ- 5 דקות עד שהגבינה נמסה.

25 דקות

4 servings 4