

## פסטה פפיונים עם רוטב אלפרדו



### רכיבים

- חבילה פסטה אסם תלתלים
- בצל
- סלסילה פטריות שמפיניון חתוכות קטן
- כפות קמח לבן
- 2/1 1/2 כוס מים או חלב
- מיכל שמנת מתוקה
- לפי הטעם מלח
- קוביה מרק פטריות ר.טבעיים 220ג
- לפי הטעם פלפל שחור

### הכנה

1. מטגנים בצל עד השחמה.
2. מוסיפים פטריות חתוכות וממשיכים לטגן עד שהפטריות מתכווצות ומאבדות נוזלים.
3. מוסיפים קמח ומערבבים.
4. מוסיפים מים או חלב ושמנת לבישול. מערבבים ומבשלים יחד עד שהרוטב מסמיך.
5. מוסיפים תבלינים, מערבבים, מבשלים עוד דקה ומורידים מהאש.
6. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן.
7. יוצקים את הרוטב על הפסטה, מערבבים ומגישים.

20 דקות

4 servings 4