Спагетти с соусом из шампиньонов и зеленого горошка

Автор: Мухаббат
21.09.2011 06:54 -

Вкусный соус из шампиньонов к обычным спагетти - это стоит попробовать!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 гр. шампиньонов
80 гр. замороженного зеленого горошка
1 головка репчатого лука
2 дольки чеснока
1 небольшой пучок базилика
400 гр. консервированных томатов в собственном соку
4 ст.л. густых сливок
3-4 ст.л оливкового масла
1 ч.л. сушеного орегано
соль и черный перец по вкусу
тертый сыр пармезан (для посыпки)
500 гр. (1 упаковка) спагетти

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны помыть, обсушить и нарезать. Лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Базилик вымыть и нарезать. В сотейнике/сковороде разогреть оливковое масло и обжарить лук и чеснок до румяного цвета. Добавить грибы, обжарить около 2 минут, следом добавить томаты (если в кожуре, то кожуру предварительно удалить) и сливки. Посолить и поперчить, добавить орегано, тушить всё вместе около 2 минут. Если соус будет густоват, то можно добавить небольшое количество воды. Добавить горошек (не размораживая), базилик и готовить ещё минуту.

Автор: Мухаббат
21.09.2011 06:54 -

Отварить спагетти согласно инструкции на упаковке. Положить отваренные спагетти на тарелку, сверху выложить соус. Посыпать сыром и подавать сразу же!