

Pasta sa šunkom i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 vezemladog luka**
- **300 g šampinjona**
- **300 g špageta**
- **3 cenabelog luka**
- **175 g krem sira**
- **200 g šunke**
- **prstohvatsvežeg vlašca**
- **2 kašikeulja**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosvežeg bosiljka**

Priprema

Zagrejati ulje i prziti sitno seckan crni i beli luk 2-3 minuta. Dodati šampinjone, so i biber. Špagete skuvati i ocediti. Tiganj sa šampinjonima skinuti sa vatre, pa sve prebaciti u dublju ciniju. Dodati krem sir i dobro promešati. Šunku iseckati na kockice, pa dodati u pripremljenu smesu. Umešati špagete, zaciniti vlašcem i bosiljkom, promešati i ohladiti pre služenja.

Savet