

Pasta sa šampinjonima



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g šampinjona**
- **300 g špageta**
- **200 ml pavlake za kuhanje**
- **1 kesica mešavine 4 vrste sira**
- **malomaslinovog ulja**
- **1 kašika gustina**
- **1 ravna kašica soli**

Priprema

Staviti špagete da se kuvalju.

Za to vreme šampinjone oprati i iseci na četvrtine. Staviti ih da se dinstaju sa malo vode i maslinovim uljem.

Dok se one dinstaju, pomešati pavlaku u sadržaj kesice "piletina sa 4 vrste sira". Kada su šampinjoni gotovi, dodati razmucenu smesu i kuhati par minuta. U toku kuhanja, razmutiti 1 kašiku gustina sa malo vode i to takođe dodati u sos...kuavti još minut, dva.

Sos je gotov. Sjediniti pastu sa sosom i rucak je gotov.

Savet