

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 kuvanje
- **1 kesica**mešavine 4 vrste sira
- **malomaslinovog** ulja
- **1 kašika**gustina
- **1 ravna kašica**soli

Priprema

Staviti špagete da se kuvaju.

Za to vreme šampinjone oprati i iseci na cetvrtine. 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 kuvati par minuta. U toku kuvanja, razmutiti 1 kašiku gustina sa malo vode i to tako?e dodati u sos...kuavti još minut, dva.

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

Savet