

Špagete sa šampinjon sosom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** špageta
- **200 g** šampinjona
- **200 ml** pavlake za kuhanje
- **200 g** naredndanog tvrdog sira
- **nasjeckana glavic** crnog luka
- ulje
- so
- peršun

Priprema

Po uputstvu proizvoaca kuhati tjesteninu.

Na malo ulja prodinstati luk i šampinjone.

U šampinjone dodati pavlaku za kuhanje i tvrdi sir. Zagrijavati dok se ne dobije kompaktna masa.

Servirati tople špagete i preliti ih šampinjon sosom.

Savet

Odlan izbor je i posna varijanta za koju je potrebno koristiti biljni sir (bez kazeina) i posnu vrhnju za kuhanje.