Паста под сливочным соусом с белыми грибами

Добавил(а) Оля
08.08.16 12:59 -

Началась грибная пора. Белые грибы - самые вкусные и ароматные. Паста под сливочным соусом

Продукты

- Паста - 300 гр.
- Белые грибы - 200 гр., лук - 1 шт.
- Мука - 2 ст. л., сливки - 50 мл.
- Соль, перец

Грибы порезать, залить 1 стаканом кипятка. Оставить настоятся 10 минут.

Лук мелко порезать, пассировать на растительном масле 5-10 минут.

Добавил(а) Оля
08.08.16 12:59 -

В лук добавляем грибы. обжариваем 5 минут. Грибной бульон не выливаем, он пригодиться дале

В грибы и лук добавляем 2 ст.л. муки, хорошо перемешиваем.

Выливаем грибной бульон, солим, перчим, готовим на среднем огне под закрытой крышкой 10 ми

Добавляем сливки, хорошо перемешиваем. Доводим до кипения. Снимаем с огня. Оставляем под

Можно использовать сливки любой жирности. У меня оказались сливки 33%, их я и использовал

Добавил(а) Оля
08.08.16 12:59 -

Пасту отвариваем согласно рекомендациям на упаковке. Сыр трём на средней тёрке.

Пасту выкладываем на блюда, поливаем грибным соусом и посыпаем сыром.

Приятного аппетита!!!