

Паста с креветками в сливочном соусе

Добавил(а) Оля

18.09.19 16:47 - Последнее обновление 18.09.19 17:16

Паста с креветками в сливочном соусе рецепт Паста с креветками в сливочном соусе Паста с креветками в сливочном соусе Паста с креветками в сливочном соусе Паста с креветками в сливочном соусе



Продукты

Паста с креветками в сливочном соусе

Добавил(а) Оля

18.09.19 16:47 - Последнее обновление 18.09.19 17:16

- Креветки - 0,5 кг.
- Сыр - 50 гр., чеснок - 4 шт., сливки 20% - 450 мл., паста - 400 гр., соль, перец. Растительное



4 ст.л. растительного масла нагреть в сковороде, добавить дольки чеснока и обжарить 3 минуты



В сковороду выкладываем креветки, солим, перчим, обжариваем 5 минут.

Паста с креветками в сливочном соусе

Добавил(а) Оля

18.09.19 16:47 - Последнее обновление 18.09.19 17:16



Добавляем сливки, доводим до кипения. В горячие сливки выкладываем сыр, натёртый на средн



Добавляем рубленную зелень. Перемешиваем. Снимаем с огня.

Паста с креветками в сливочном соусе

Добавил(а) Оля

18.09.19 16:47 - Последнее обновление 18.09.19 17:16



Отвариваем пасту в подсоленной воде согласно рекомендациям на упаковке.



Выкладываем на блюдо **Приятного аппетита!** добавляем сливочный соус с креветками.