



Спагетти (или "паста") с грибами и тертым сыром.

Ингредиенты:

- спагетти - 200 г
- грибы (шампиньоны или др.) - 200 г
- чеснок - 2-3 зубчика
- помидор - 1-2 шт.
- растительное масло (лучше оливковое)
- чили
- белое сухое вино - 1/3 ст.
- соль, перец - по вкусу
- зелень

Приготовление:

Отварить спагетти до состояния "аль денте", не переваривая. Грибы нарезать пластинами. Помидоры очистить от кожуры и измельчить.

Обжарить грибы на растительном масле, добавить соль, перец, чили (по желанию), измельченный чеснок и немного обжарить.



Побавит шампиньоны, зелень.



Добавить сухое вино и немного тушить.



Побавить спагетти, сыр, фарш, чеснок и сыр (лучше



Пропорции и ингредиенты