

«Макароны с сыром и грибами в сливках»

Ингредиенты для приготовления:

Грибы «Шампиньоны»— 150гр.

Макароны—400гр.

Молоко— 250гр.

Сыр—100г.

Масло растительное

Приправа— по вкусу

Кубики « куриный бульон»



Способ приготовления:

1. Нарезаем грибы и выкладываем на сковороду.
2. Наливаем воду в кастрюлю и отправляем вариться макароны, в воду, для вкуса добавляем кубики «маги».



3. Пока варятся макароны, добавляем в грибы приправу и молоко. После того как приправа и молоко добавлены посыпаем наши грибы сыром и обжариваем в течении 5 минут.

4. Когда макароны сварились промываем их и выкладываем на тарелку, а после уже и грибы.



Блюдо готово, можно
подавать к столу,
приятного аппетита!

