Спагетти с грибами в сливочном соусе

Что нужно:

- спагетти - 1 упаковка;
- шампиньоны 600 г;
- репчатый лук - 1 шт;
- сливки 20 % - 400 мл;
- соль, перец, сушёный укроп - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Лук меленько нарезаем и обжариваем до лёгкой золотистости.
3. Добавляем к луку нарезанные не крупно шампиньоны, солим, перчим и обжариваем 10 минут.
4. Добавляем сливки, доводим до лёгкого закипания и выключаем огонь.
5. Спагетти варим в подсоленной воде, как указано на упаковке, минус 1 минуты. Затем воду сливаем, добавляем сушёный укроп и перемешиваем. Подача следующая, сначала в тарелку выкладываем спагетти а сверху наши чудесные ароматные грибочки.