

Сырный соус "Для спагетти" со сладким перцем



Что нужно:

- сметана - 200 г;
- плавленый сыр - 400 г;
- слив. масло - 50 г;
- перец красный молотый - по вкусу;
- сладкий красный перец - 1 шт.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Растапливаем сливочное масло.
3. Добавляем к нему сметану.
4. Туда же отправляем плавленый сыр и хорошенько перемешиваем.
5. Перец мелко нарезаем.
6. Добавляем перец в соус.
7. Затем приправляем его молотым перцем, снова перемешиваем и выключаем огонь.
Данный соус идеально подойдет к спагетти.