

Спагетти с красной икрой

Ингредиенты

- Спагетти - 200 г
- Сливки - жирные 100 мл
- Бasilik - свежий зеленый 5-6 веточек
- Икра - красная 50 г
- Соль -
- Перец - свежемолотый



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Спагетти отварите в подсоленной воде согласно инструкции на упаковке.

2

Сливки разогрейте на тихом огне, посолите, поперчите и добавьте рубленый базилик.

3

Выложите спагетти в соус, размешайте. Затем выложите в виде гнезда на тарелку, в центр уложите по паре ложек красной икры.



Приятного вам аппетита :)