

Зити с сосисками, грибами и КОНЬЯКОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ



0 ч 0 мин



4 порции



10 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	513 Ккал
Белки:	19.5 грамм
Жиры:	25.2 грамм
Углеводы:	47.6 грамм

Ингредиенты

Категории: [Паста и пицца](#)

Ингредиент	Кол-во
Коньяк	$\frac{1}{4}$; стакана
Паста зити	250 г
Соль	по вкусу
Красный перец хлопьями	по вкусу
Чеснок	2 зубчика
Итальянские сосиски	340 г
Говяжий бульон	$\frac{1}{2}$; стакана
Сливки 40%-ные	$\frac{1}{4}$; стакана
Свежие грибы	250 г
Свежемолотый черный перец	по вкусу

Инструкция

1. Хорошо разогрейте сковороду. Сосиски очистите и мелко нарежьте. Переложите в сковороду и обжарьте до румяной корочки 10 минут, помешивая. Добавьте измельченный чеснок и обжарьте еще минуту. Переложите на тарелку.
2. В сковороду выложите тонко нарезанные грибы и обжарьте 5 минут. Добавьте сосиски и коньяк и готовьте 10 минут, помешивая. Посолите, поперчите и добавьте немного хлопьев красного перца.
3. Тем временем, отварите пасту в большой кастрюле с подсоленной водой до готовности. Слейте и верните в кастрюлю.
4. В пасту добавьте грибной соус и сливки, перемешайте. Проверьте количество соли и подавайте.