



## Спагетти карбонара с грибами и шпинатом



### Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Замороженный шпинат	350 г
◦ Чеснок	1 зубчик
◦ Сливки 10%	100 мл
◦ Спагетти	140 г
◦ Сыр твердый	50 г
◦ Бекон (полоски)	6 шт.
◦ Перец черный молотый	по вкусу
◦ Яйцо куриное (желток)	2 шт.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



30 мин



2 порции



174 ккал

1. В сковороде обжарьте нарезанный ломтиком бекон, чтобы из него вытопился жир.<br>
2. Добавьте измельченный чеснок и шпинат — готовьте до испарения ½ влаги от шпината. Приправьте по вкусу.<br>
3. Сливки взбейте венчиком с желтком, натертым сыром и специями.<br>
4. Отваренную (горячую) пасту смешайте на сковороде с соусом. Затем переложите в миску с яйцом и хорошо перемешайте. Подавайте, украсив молотым перцем.



### Совет

Чтобы макароны не слиплись, сразу после варки добавьте в них оливковое или сливочное масло.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>