Spaghetti w sosie śmietankowym

MMICHALOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

spaghetti	40 dag
pieczarki	25 dag
słodka śmietana	250 ml
cebula	1 szt
mąka	1 łyżka
olej	
sól	
szynka gotowana	15 (plasterki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić pieczarki, pokroić na połówki. Szynkę pociąć w paski, obraną cebulę drobno posiekać.
Spaghetti ugotować w wodzie dodatkiem oleju. Odcedzić.
Rozgrzać olej na patelni, wrzucić pieczarki i usmażyć je na średnim ogniu na złoty kolor. Dodać cebulę i krótko podsmażyć razem. Doprawić.
Do pieczarek wlać śmietanę, wymieszać i zagotować. Wsypać szynkę. Sos gotować ok. 5 minut, od czasu do czasu mieszając. Mąkę rozprowadzić w niewielkiej ilości zimnej wody - 2-3 łyżki. Wlać do sosu, wymieszać i zagotować. Doprawić.
Odcedzony makaron przełożyć na talerze, polać sosem.