

طريقة تحضير معكرونة بالروبيان وصلصة الغواكا مولي

وقت التحضير: 30 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 2 أشخاص

المقادير:

- 150 غ معكرونة
- 175 غ روبيان، كبيرة الحجم
- 170 غ صلصة الغواكا مولي
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- رشّة ملح

طريقة التحضير:

1. في قدر كبير، يضاف الماء والملح وتسلق المعكرونة لحوالي 10 دقائق ثم تصفى وتترك جانبا.
2. في القدر نفسه، يضاف الزيت ثم الروبيان ويطهى لحوالي 15 دقيقة حتى ينضج ثم تطفئ النار.
3. تضاف المعكرونة وصلصة الغواكا مولي الى القدر وتحرك المكونات جيدا.
4. يقدم الطبق ساخداً على الفور.