

طريقة تحضير معكرونة بالروبيان وصلصة الغواكامولي

وقت التحضير: 30 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 2 أشخاص

المقادير:

- 150 غ معكرونة
- 175 غ روبيان، كبيرة الحجم
- 170 غ صلصة الغواكامولي
- 2 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- رشة ملح

طريقة التحضير:

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