



كريمة الطبخ

وقت الطهي
25 دقيقة

يكفي لـ
4 أشخاص

معكرونة كريمية مع كريمة الطبخ

المكونات

- 250 جرام من المعكرونة (بيني، فيتوتشيني، أو حسب الرغبة).
- ملعقة كبيرة من زيت الزيتون أو الزبدة.
- بصلة صغيرة مفرومة ناعماً (اختياري).
- 2-3 فصوص ثوم (مفروم).
- كوب واحد من كريمة الطبخ (250 مل).
- ربع كوب من جبنة البارميزان (اختياري).
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود.
- ملح حسب الرغبة.
- إضافات اختيارية: فطر، دجاج، سبانخ، رقائق فلفل حار.

طريقة التحضير

- 1 نطبخ المعكرونة حسب التعليمات الموجودة على العبوة ونصفيها ونتركها جانباً في مقلاة، ثم نسخن الزبدة أو الزيت.
- 2 نضيف البصل ونقلبه لمدة دقيقتين حتى يلين.
- 3 نضيف الثوم ونطبخه لمدة 30 ثانية.
- 4 نضيف كريمة الطبخ ونقلب.
- 5 نضيف الملح والفلفل الأسود وجبنة البارميزان ونتركها على نار هادئة لمدة 2-3 دقائق حتى تصبح سميكة.
- 6 نضيف المعكرونة المطبوخة على الصلصة ونقلبها حتى تغطي بالكامل ونقدمها فوراً.

