

Паста с зеленым горошком

Легким движением руки макароны превращаются в спагетти, а спагетти сегодня у нас будут называться паста с зеленым горошком.



Самому большому человеку прибавляем вкусную котлету, а родители (в связи с постом) и так обойдутся. Ибо нефиг. И всем будет вкусно.

#пища #спагетти #паста #горошек

Паста с зеленым горошком.

Ингредиенты:

Спагетти – 125 граммов

Растительное масло – 1 столовая ложка

Нутовая мука – 1 столовая ложка

Соевое молоко – 1/2 чашки

Замороженный зелёный горошек – 1/2 чашки

Соль – по вкусу

Молотый сушеный чеснок – 1 чайная ложка

Корица – 1 чайная ложка

Мускатный орех – 0,5 чайной ложки



Паста с зеленым горошком.

Приготовление:

Приготовить спагетти.

Разогреть масло в небольшой сковороде и добавить муку. Постоянно помешивая, медленно влить молоко.

Когда соус начнет густеть, добавить горошек и приправить солью с пряностями.

Полить соусом спагетти и подавать.

Рецепт найден [здесь](#).



Спагетти с мясом и голубым сыром. Сыр с плесенью не всем по нраву. А я вам так скажу: есть определённая вкусовая нота. Есть. Неповторимая. Спагетти с мясом и голубым сыром, вернее с сыром с голубой плесенью приобретают... Банально, но именно неповторимый и ни с чем не сравнимый вкус. И этот вкус либо нравится, либо нет. Мне – нравится.

Паста и кетчуп. Андре Мангуба. Карандаш – моё смертельное оружие написал в своём профиле в социальных сетях Андре Мангуба. Однако несколько работ филиппинского художника Андре Мангубы (Andre Manguba), выполнены при помощи макаронных изделий и кетчупа. Если рассматривать эти портреты как кулинарный дизайн, то на мой взгляд – вышло очень здорово! А как вы понимаете я с трепетом отношусь к кулинарии.

Карри с картофелем и грибами. Уже «услышав» запах карри я прихожу в возбужденное состояние. Честно-честно. пусть это даже карри с картофелем и грибами. Прямо вот люблю-люблю. Вот прямо очень.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплусе, Инстаграме.