רוטב שמנת ופטריות לפסטה.



רכיבים:

60 גרם חמאה

אגוז מוסקט, מגורר טרי

פלפל שחור, טחון טרי

מלח

60 גרם גבינת פרמז'ן, מגוררת

1 בצל בינוני, קצוץ

3 בצל ירוק ,או עירית קצוצה

5 שיני שום כתוש

1 חבילת פטריות שמפיניון

אופן ההכנה:

1. מחממים מחבת. מוסיפים את החמאה ומטגנים בה את הבצל עד שזה מתרכח ונהייה שקוף.
2. מתבלים בפלפל ואגוז מוסקט ומוסיפים את הפטריות.
3. מטגנים 2 דקות ומוסיפים את השום.
4. מטגנים עוד שתי דקות ומוסיפים את השמנת. מצמצמים מעט.

5. מוסיפים את הבצל הירוק או העירית. מוסיפים את הפרמז'ן.

6. בודקים מלח פלפל.