

Спагетти «Лунные»

400 г спагетти, 40 г сливочного масла или маргарина, 1 сваренный вкрутую желток, 2 плавленых сырка, 50 г очищенных помидоров, 100 г тёртого сыра, базилик, зелень петрушки, соль.

Спагетти отварить в подсоленной воде, процедить, промыть.

В сковороде распустить сливочное масло или маргарин, не доводя до золотистого оттенка и вылить в миску. Перемешать с мелко нарезанными помидорами, базиликом, петрушкой, желтком, измельченными плавлеными сырками и тёртым сыром.

Добавить спагетти, быстро перемешать и тут же подать на стол.