

# سباغيتي الكركند

نمثلة للمطاعم والفنادق الفاخرة. للحصول على أفضل النتائج، استخدم مرقة سمك قودي وصلصة

حصة تقديم 8 



ك تجربة طعام ذ

## تعليمات

• أضيف ملعقة كبيرة من زيت الزيتون إلى المقلاة وسخنها

أضف الكرات المفروم و فص ثوم المفروم.

ضع نصف مكعبات الكركند المطبوخة على البخار في مقلاة وقليها.

قم بإضافة 1/2 كوب صلصة طماطم قودي و 1/4 كوب كريمة الطبخ إلى القدر.

يمكنك إضافة بعض مرقة سمك قودي لتخفيف الكثافة.

تبل الصلصة برقائق الفلفل الأحمر والملح. إذا لزم الأمر، يمكنك ضبط الحموضة عن طريق إضافة

أص 120 غ من مكرونة قودي بروفينال المحضرة سابقاً.

زيت الطبق بالريحان الطازج والبقدونس المفروم حشناً.

## المكونات

مسحوق رقائق الفلفل الأحمر	غ
من مكرونة قودي بروفينال	20غ
كرات مفروم	80غ
فص ثوم مفروم	غ
نصف كركند مطبوخ على البخار	40غ
من صلصة طماطم قودي	100غ
كريمة طبخ	0غ
مرقة سمك قودي	غ
ماء	50
ملح	غ
ريحان طازج مفروم للتزيين	غ
طازج بققدونس مفروم للتزيين	غ
زيت زيتون	0غ