



## Pasta seente ja jõhvikaga



Kogus: 2 portsjonit

Kalorid: 150 kcal

Ettevalmistusaeg: 20 min.

### Valmistusviis

1. Sulatage jõhvikad.
2. Keetke pasta soolvees.
3. Nõrutage seened sõelal, röstige ja praadige pannil õlis. Maitsestage soola ja pipraga, lisage itaalia ürdisegu. Valmis seentele lisage marjad ja ettevaatlikult segage läbi.
4. Tõstke taldrikule pasta ja peale — seente ja marjade segu.

### Soovitused

Loputage pastat ainult sellisel juhul, kui te kavatsete kasutada seda külmas salatis!

## Koostisosad

|   |              |
|---|--------------|
| Pasta fusilli   | 320 g        |
| <a href="#">Marineeritud šampinjonid TRADITIONAL, 314ml</a> | 1 purk       |
| Jõhvikas  | 200 g        |
| Segu «Itaalia taimed»                                       | 1 tl         |
| Oliiviõli   | 3 spl        |
| Pipar   | maitse järgi |
| Sool  | maitse järgi |