

# Паста с креветками в чесночно-сливочном соусе



На 100 грамм:  
Калорийность: **200.83 ккал.**  
Белки: **10.01 г.**  
Жиры: **5.31 г.**  
Углеводы: **27.78 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/pasta-s-krevetkami-v-chesnochno-slivochnom-souse/>

## Ингредиенты:

- макаронные изделия 250 г
- креветки 200 г
- сливки 150 мл
- масло сливочное 20 г
- лук репчатый 50 г
- чеснок 2 зубчика
- петрушка 20 г
- соль по вкусу
- смесь перцев по вкусу

## Приготовление:

Чеснок и лук мелко порезать. Масло растопить. Обжаривать лук и чеснок 1-2 минуты.

Добавить очищенные креветки. Готовить 2-3 минуты. Приправить солью и перцем. Влить сливки. Довести до кипения.

Добавить петрушку и выключить. Пасту отварить согласно инструкции на упаковке. Смешать с соусом.