

प्रॉन्स स्कॅम्पी



साहित्य -

- १ पॅकेट (१ पाउंड) स्पाघेटी
- १०-१५ कोलंब्या (नीट सोलून व्हेन काढलेल्या)
- २ टेबलस्पून ऑलिव्ह ऑईल
- २ टेबलस्पून बटर
- १ टीस्पून किंवा चवीप्रमाणे काळी मिरी पावडर
- सुकवलेली बेसिलची पानं - गरजेप्रमाणे
- ८ लसूण पाकळ्या (बारीक चिरून)
- २ टेबलस्पून लिंबाचा रस
- चवीप्रमाणे मीठ
- पार्मेसान चीज (किसलेले)

कृती -

१. कोलंबीला मीठ व मिरी पावडर चोळून लावून ठेवावे.
२. थोडं मीठ व ऑलिव्ह ऑईल घालून स्पाघेटी पॅकेटवरच्या सूचनांप्रमाणे शिजवून घ्यावी.
३. एका पसरट भांड्यात ऑलिव्ह ऑईल आणि बटर तापवून त्यावर लसूण पाकळ्या परतवून घ्याव्यात. त्यात कोलंब्या घालून अर्धवट शिजवून घ्याव्यात. त्यावर थोडा लिंबाचा रस शिडकवावा.
४. त्यावर शिजलेली स्पाघेटी, लिंबाचा रस, बेसिलची पानं, चवीप्रमाणे मीठ व गरज वाटल्यास काळी मिरी पावडर घालावी.
५. त्यावर किसलेले पार्मेसान चीज पसरून घालावे.

- प्रीती बाणावलीकर

