

Съставки за 2 Порции

= Kotányi Produkte

200 g	Гъби (различни видове)
20 g	Сушени манатарки
300 g	Спагети
2 с.л.	Зехтин
1 бр.	Лук шалот
3 ч.ч.	Бейби спанак
5 с.л.	Вино Порто
4 с.л.	Балсамов оцет
140 ml	Сметана за готвене
	Морска сол
	Пипер меланж на зърна
1 ч.ч.	Пресен магданоз
1 ч.л.	Розмарин, едро нарязан
1 ч.л.	Мащерка, ронена

Паста с гъби и сос от вино порто

45–50 Минути

Подготовка

1 Почистете пресните гъби, а сушените накиснете в топла вода за кратко. Обелете лука шалот и нарежете ситно. Загрейте зехтина в тиган и сотирайте лука.

2 Добавете пресните гъби в тигана. Изстискайте сушените манатарки от водата, но я запазете. Нарежете ги на тънки парченца. Добавете и тях в тигана.

3 След около 7 минути деглазирайте тигана с балсамовия оцет и виното. Добавете сметаната и 100 ml от гъбения бульон. Овкусете с мащерка и розмарин и оставете да се гответи 10-12 минути. Трябва да се образува кремообразен сос. Добавете бейби спанак в края на гответо, сол и пипер на вкус.

СЪВЕТ: Използвайте веган сметана за готвене за веган алтернатива на ястието.

4 Докато приготвяте соса може да сварите спагетите според инструкциите на опаковката.

5 Отцедете спагетите и ги изсипете в соса. Разбъркайте и сервирайте с пресен магданоз, нарязан на ситно.