



Gombás tészta

⌚ 40—45 Perc 

Elkészítés

- 1 Először tisztítsd meg és aprítsd fel a hagymát. Ezután melegíts fel egy nagy serpenyőt alacsony hőfokon, add hozzá az olajat és a hagymát, időnként megkeverve pirítsd öt-hét percig. Ez idő alatt a gombát szeleteld fel.
- 2 Most tedd a gombát és a hagymát a serpenyőbe, növel a hőfokot, és addig pirítsd a gombát, amíg a színe megváltozik, körülbelül tíz percig, időnként megkeverve. Add hozzá a fűszereket és a paradicsomsűrítményt, és kevergetve főzd két percig. Forralj fel egy fazék sós vizet.
- 3 Öntsd a bort a serpenyőbe, és főzd öt percig. Majd főzd meg a tésztát a fazék sós vízben a csomagolás utasításai szerint. Öntsd az alaplevet a serpenyőbe, és hagyd főni öt percig, időnként megkeverve.
- 4 A végén húzd le a ragut a tűzről, add hozzá a lecsepegtetett tésztát, és friss kakukkfűvel díszítve tálald.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

2 fej	Hagyma
3 ek	Olaj
250 g	Osztrigagomba
500 g	Csiperkegomba
2 ek	Paradicsompaszta
150 ml	Száraz vörösbort
200 ml	Zöldségalaplé
400 g	Tészta tetszés szerint (pappardelle, fettuccine)
	Friss kakukkfű a tálaláshoz
0.5 tk	♦ Tengeri só, durva szemű
0.5 tk	♦ Vöröshagyma-granulátum
0.5 tk	♦ Paprika, édes
0.5 tk	♦ Fokhagyma granulátum
2 db	♦ Babérlevél, egész
1 csipet	♦ Chili őrölt

