

Grzybowy Strogonow

40—60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

400 g	Makaron tagliatelle
800 g	Mieszanka grzybowa (boczniaki królewskie, boczniaki, boczniaki bukowe)
180 ml	Rosół grzybowy z suszonych borowików
1 szt	Cebula czerwona, pokrojona w krążki
2 szt	Szalotka, pokrojona w paski
2 szt	Ząbek czosnku
3 szt	Ogórki kiszone, średniej wielkości, pokrojone w paski
1 łyżka	Kapary, małe, marynowane
1 łyżka	Musztarda pikantna
200 g	Crème Fraîche
1 łyżka	Mąka, gładka
3 łyżki	Świeża, grubo posiekana pietruszka
20 g	Prawdziwki suszone
1 łyżeczka	Papryka Wędzona słodka mielona
1 łyżeczka	Mięta zielona otarta
1 łyżeczka	Szczypiorek posiekany
1 łyżeczka	Pietruszka posiekana
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty
3 łyżki	Cebulka smażona
	Olej roślinny do smażenia

Przygotowanie

1. Namocz suszone borowiki w letniej wodzie na 3 godziny, a następnie odcedź.
2. Boczniaki oczyścić i przekrój na pół.
3. Następnie rozgrzej olej na patelni i pozwól mu się bardzo rozgrzać. Pieczarki krótko podsmaż i wyjmij z patelni.
4. Na tej samej patelni podsmaż posiekaną cebulę, szalotkę i czosnek. Dodaj musztardę i posyp mąką.
5. Następnie zalej bulionem grzybowym i krótko zagotuj. Namoczone borowiki dobrze wyciśnij i pokrój w cienkie paski.
6. Dodaj paprykę w proszku i crème fraîche oraz korniszony i kapary i krótko gotuj. Następnie dodaj suszone zioła.
7. Makaron ugotuj w dużej ilości osolonej wody zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
8. Wymieszaj usmażone i namoczone grzyby, ponownie zagotuj . Dodaj świeżą pietruszkę.
9. Na koniec ułóż stroganowa razem z makaronem tagliatelle i posyp chrupiącą cebulą.