



Grzybowy Strogonow

⌚ 40–60 Min   

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.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

