

Hríbový stroganov

40—60 Min

Príprava

1. Sušené smrekovce Kotányi namočte na 3 hodiny do vlažnej vody a potom preceďte. Očistite hríby a prekrojte ich na polovice.
2. Potom v hrnci zohrejte olej na vysokú teplotu. Krátko orestujte hríby a vyberte ich z hrnca.
3. Na tej istej panvici orestujte nakrájanú cibuľu, šalotku a cesnak. Pridajte horčicu a zaprášte múkou.
4. Potom deglazujte dno hríbovým vývarom a krátko povarte. Namočené smrekovce dobre vyžmýkajte a nakrájajte na tenké pásiky.
5. Pridajte mletú papriku a crème fraîche, uhorku a kapary a krátko povarte. Potom vmiešajte sušené bylinky.
6. Rezance uvarte vo veľkom množstve osolenej vody podľa návodu na obale.
7. Vmiešajte opražené a namočené hríby, opäť priveďte do varu a podľa potreby pridajte trochu vody z cestovín. Vmiešajte čerstvú petržlenovú vňať.
8. Nakoniec naberte stroganov spolu s cestovinami tagliatelle a navrch posypte chrumkavú cibuľku.

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

400 g	Tagliatelle
800 g	Huby, zmiešané (hliva kráľovská, hliva, lesné huby)
180 ml	Hubový vývar zo sušených smrekovcov
1 ks	Cibuľa, červená, nakrájaná na kolieska
2 ks	Šalotky, nakrájané na prúžky
2 ks	Strúčiky cesnaku
3 ks	Nakladané uhorky, stredne veľké, nakrájané na prúžky
1 PL	Kapary, malé, nakladané
1 PL	Horčica, pikantná
200 g	Crème Fraîche
1 PL	Múka, hladká
20 g	Bravčové huby, sušené
3 PL	Petržlenová vňať, čerstvá, nahrubo nasekaná
1 ČL	Mäta, drvená
3 PL	Rastlinný olej na vyprážanie
1 ČL	Paprika údená
1 ČL	Tymian sušený
1 ČL	Petržlenová vňať krájaná
1 Štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 Štipka	Štvorfarebné korenie celé
	Rastlinný olej na vyprážanie