

Kremasta tjestenina s gljivama i špinatom

45—50 Min

Priprema

1. Prvo očistite gljive. Suhe vrganje omekšajte u toploj vodi. Ljutiku ogulite i sitno nasjeckajte. U tavu stavite maslinovo ulje i na njemu propirjajte ljutiku.
2. Zatim dodajte sve gljive osim vrganja i propirjajte. Namočene vrganje ocijedite i narežite na sitne komadiće pa dodajte i njih. Obavezno sačuvajte juhu od vrganja.
3. Nakon 7 minuta deglazirajte octom i portom te dodajte vrhnje za kuhanje i 100 ml juhe od vrganja. Začinite s majčinom dušicom i ružmarinom. Ostavite da se kuha još 10-12 minuta, dok se ne formira kremasti umak. Pred kraj dodajte mladi špinat. Posolite i popaprite.
4. U međuvremenu pripremite tjesteninu prema uputama na pakiranju. Sada gotovu tjesteninu umiješajte u umak od gljiva i promiješajte. Poslužite tjesteninu i pospite svježim nasjeckanim peršinom.

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

200 g	Gljiva (razne vrste, po želji)
20 g	Suhih vrganja
300 g	Špageta
2 žlice	Maslinovog ulja
1 kom	Ljutika
3 šalice	Mladog špinata
5 žlica	Porto vina
4 žlice	Balzamičnog octa
140 ml	Vrhnja za kuhanje
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
1 šalica	Svježeg peršina
1 žličica	Majčina dušica usitnjena
1 žličica	Ružmarin sjeckani