



Ингредиенты 6 Порции 🖊 = Kotányi Produkte

2 шт. Растительное масло 3 ст.л. 250 г Вешенки

500 г Грибы (по вкусу) Томатная паста 2 ст.л.

150 мл Красное вино сухое

200 мл Овощной бульон

400 г Паста

0.5 ч.л. **♦** Соль морская

0.5 ч.л. Лук репчатый

сушеный

0.5 ч.л. **♦** Красный перец

Паприка сладкая

молотая

0.5 ч.л. ✔ Чеснок измельченный

2 шт. Отборный лавровый

лист целый

✔ Красный перец Чили Щепотка

острый молотый

Тимьян свежий



(¬) 40—45 Мин. (¬) (¬) (¬)



Способ приготовления

- Очистите и мелко нарежьте лук. Затем нагрейте большую сковороду на слабом огне, добавьте масло и лук, обжаривайте 5-7 минут, периодически помешивая. За это время нарежьте грибы ломтиками.
- Теперь добавьте в сковороду с луком грибы, увеличьте огонь и продолжайте жарить грибы до изменения цвета, около 10 минут, периодически помешивая. Добавьте специи и томатную пасту, готовьте еще 2 минуты. Затем налейте в сковороду вино и варите 5 минут.
- Приготовьте пасту согласно инструкции на упаковке. Но добавьте к воде немного бульона, так вкус будет ярче.
- В конце снимите грибное рагу с огня, добавьте в него пасту и подавайте со свежим тимьяном. Приятного аппетита!

