

Паста с грибами

40—45 Мин.

Способ приготовления

1. 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.
2. 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.
3. Приготовьте пасту согласно инструкции на упаковке. Но добавьте к воде немного бульона, так вкус будет ярче.
4. В конце снимите грибное рагу с огня, добавьте в него пасту и подавайте со свежим тимьяном. Приятного аппетита!

Ингредиенты 6 Порции

= Kotányi Produkte

2 шт.	Лук
3 ст.л.	Растительное масло
250 г	Вешенки
500 г	Грибы (по вкусу)
2 ст.л.	Томатная паста
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
Щепотка	Красный перец Чили острый молотый
	Тимьян свежий