

Паста з грибами

40—45 хв

Приготування

1. Спочатку очистити і дрібно нарізати цибулю. Розігріти велику сковороду на слабкому вогні, додати олію та цибулю, обсмажити 5-7 хвилин, час від часу помішуючи. За цей час нарізати гриби скибочками.
2. Додати гриби до сковороди з цибулею, збільшити вогонь і продовжувати обсмажувати, поки гриби не змінять колір, приблизно 10 хвилин, помішуючи. Додати спеції і томатну пасту, готувати ще 2 хвилини, постійно помішуючи. Поставити каструлю з підсоленою водою на вогонь, щоб вона закипіла.
3. Додати вино у сковороду та тушкувати 5 хвилин. Тим часом відварити макарони відповідно до інструкцій на упаковці. Влити бульйон у сковороду та готувати ще 5 хвилин, час від часу помішуючи.
4. Після цього зняти рагу з вогню, додати до нього зціджені макарони та подавати зі свіжим чебрецем.

Інгредієнти 6 порц.

= Kotányi Produkte

2	Цибулини
3 ст.л.	Олії
250 г	Глив
500 г	Печериць
2 ст.л.	Томатної пасти
150 мл	Сухого червоного вина
200 мл	Овочевого бульйону
400 г	Макарони на вибір (фетучіні, паппарделле тощо)
	Свіжий чебрець
Ч.л.	Сіль морська йодована
Ст.л.	Гранульованого часнику
1 ч.л.	Паприка, особлива солодка
2 шт.	Лавровий лист, цілий
Щіпка	Чилі з морською сіллю