



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 пасту
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

