



Вегетариански гъби Строганов

⌚ 40—60 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Спагети Талиатели
800 g	Различни видове гъби
180 ml	Гъбен бульон (от сушените гъби)
1 бр.	Червен лук, нарязан на кръгчета
2 бр.	Лук шалот, нарязан на кръгчета
2 скилидки	Чесън
3 бр.	Кисели краставици, нарязани на лентички
1 с.л.	Каперси
1 с.л.	Горчица
200 g	Крем фреш (Crème Fraîche)
1 с.л.	Пшенично брашно
3 с.л.	Магданоз, пресен
20 g	Сушени гъби
1 ч.л.	♦ Пушен червен пипер, мян
1 ч.л.	♦ Джоджен, ронен
1 ч.л.	♦ Див лук, зелени перца
1 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Пипер меланж на зърна
3 с.л.	♦ Пържен лук
	Растително олио

- 1 Накиснете сушените гъби в топла вода за няколко часа и отцедете водата, но я запазете - това е гъбения бульон. Изстискайте сушените гъби от водата и ги нарежете на тънки лентички.
- 2 Почистете и нарежете пресните гъбите на половинки. Загрейте малко олио в тиган и сотирайте гъбите за кратко. В същия тиган сотирайте нарязани лук, шалот и чесън. Добавете горчицата и поръсете с брашното. Деглазирайте с гъбения бульон и оставете да заври.
- 3 Добавете червен пипер, крем фреш, киселите краставици и каперсите. Гответе за кратко и добавете сушените билки и подправки и накуснатите гъби. Нарежете пресния магданоз и разбъркайте.
- 4 Пригответе спагетите в подсолена вода според инструкциите на опаковката. Разпределете спагетите по чинии и овкусете с гъбения сос Строганов. Поръсете с хрупкав пържен лук.

