

Pasta Funghi

45—50 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

200 g	Suszone grzyby (różne rodzaje)
20 g	Suszone borowiki
300 g	Spaghetti
2 łyżki	Oliwa
1 szt	Szalotka
3 kubki	Baby szpinak
5 łyżek	Wino Porto
4 łyżki	Ocet balsamiczny
140 ml	Wegańska śmietana kremówka
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 szklanka	Świeża pietruszka
1 łyżeczka	Tymianek otarty
1 łyżeczka	Rozmaryn cięty

Przygotowanie

1. Oczyść grzyby. Namocz suszone borowiki w ciepłej wodzie. Obierz i drobno posiekaj szalotkę. Wlej oliwę na patelnię i podsmaż w niej cebulkę.
2. Teraz dodaj wszystkie grzyby z wyjątkiem borowików i podsmaż. Namoczone borowiki odcedź i pokrój na drobne kawałki, a następnie dodaj do pozostałych grzybów. Pamiętaj, aby zachować bulion z borowików.
3. Po 7 minutach zalej całość octem i porto, dodaj wegańską śmietanę i 100 ml bulionu z borowików. Przypraw całość tymiankiem i rozmarynem. Gotuj wszystko przez około 10-12 minut. Powinien powstać kremowy sos. Pod koniec dodaj młody szpinak. Dopraw solą i pieprzem.
4. W międzyczasie przygotuj makaron zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu. Wymieszaj gotowy makaron z sosem grzybowym. Przed podaniem posyp makaron świeżo posiekaną natką pietruszki.