



Паста с гъби в червено вино

⌚ 40—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

2 бр.	Лук
250 g	Гъби кладница
500 g	Печурки
2 с.л.	Доматена паста
400 g	Паста по избор
150 ml	Червено вино, сухо
200 ml	Зеленчуков бульон
3 с.л.	Олио
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
2 бр.	♦ Дафинови листа, цели
Щипка	♦ Лютото чили
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Нарежете лука на ситно и го опържете на тиган в малко олио за 5-7 минути, разбърквайки периодично.
- 2 През това време нарежете гъбите и след това ги добавете към лука. Усилете котлона и пържете докато гъбите образуват лек загар – около десетина минути.
- 3 Добавете подправките и позволете да се загреят, бъркайки постоянно, около 1 минута. След това добавете доматиената паста, деглазирайте с виното и гответе 5 минути.
- 4 Кипнете подсолена вода в тенджерата и сгответе пастата според инструкциите на опаковката.
- 5 Изсипете бульона в тигана и гответе, разбърквайки периодично, докато се посъгъсти сосът.
- 6 Сервирайте пастата с гъбения сос и се насладете.

