

Spaghetti z pieczarkami i boczniakami

40—45 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

2 szt	Cebula
3 łyżki	Olej
250 g	Boczniaki
500 g	Pieczarki
2 łyżki	Koncentrat pomidorowy
150 ml	Wino czerwone wytrawne
200 ml	Wywar warzywny
400 g	Makaron według uznania (pappardelle, fettuccine)
	Świeży tymianek do dekoracji
0.5 łyżeczki	Sól Morska jodowana
0.5 łyżeczki	Cebulka smażona
0.5 łyżeczki	Papryka Słodka mielona
0.5 łyżeczki	Czosnek granulowany
2 listki	Liść laurowy
1 szczypta	Chili Jalapeno kruszone

Przygotowanie

1. Najpierw oczyść i drobno posiekaj cebulę. Następnie podgrzej dużą patelnię na małym ogniu, dodaj olej, cebulę i smaż przez pięć do siedmiu minut, od czasu do czasu mieszając. W tym czasie pokrój grzyby w plasterki.
2. Dodaj grzyby na patelnię z cebulą, zwiększ ogień i kontynuuj smażenie grzybów, aż zmienią kolor, około dziesięciu minut, od czasu do czasu mieszając. Dodaj przyprawy i koncentrat pomidorowy i smaż przez dwie minuty, cały czas mieszając. W międzyczasie zagotuj w garnku osoloną wodę.

   WSKAZÓWKA: Jeśli uznasz, że grzyby są szybciej gotowe możesz skrócić czas smażenia.

3. Wlej wino na patelnię i gotuj przez pięć minut. W międzyczasie włóż makaron do garnka i ugotuj go zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Następnie wlej bulion na patelnię i gotuj przez pięć minut, od czasu do czasu mieszając.
4. Na koniec zdejmij sos grzybowy z ognia, dodaj odcedzony makaron i posyp świeżym tymiankiem.