



Spaghetti z pieczarkami i bocznikami

🕒 40—45 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 6

🍴 = Kotányi Produkty

2 szt	Cebula
3 łyżki	Olej
250 g	Boczniki
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

- 1 Najpierw oczyścić i drobno posiekać 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.

