



Вегетарианска паста с панирани гъби и доматиен сос

🕒 45–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Кристална захар
2 бр.	Яйца
50 g	Галета
50 g	Пармезан (настърган)
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
3 с.л.	Пшенично брашно
200 g	Спагети
40 g	Ситно нарязан лук
2 с.л.	♦ Микс домати и билки
1 с.л.	♦ Сладък червен пипер
	Класик
1 с.л.	Доматена паста
1 консерва	Нарязани домати
3 с.л.	Зехтин
	Растително олио за пържене

- 1 Почистете гъбите и махнете малко от крайчетата им. Сотирайте лука на тиган в зехтина заедно с крайчетата от гъбите, нарязани на ситно. Добавете доматиената паста, микса Домати и билки, червения пипер и доматиите от консерва. Оставете да къкри около 15 минути. Овкусете със сол и черен пипер.
- 2 През това време пригответе спагетите според указанията на опаковката.
- 3 Овкусете гъбите със сол и черен пипер и ги оваляйте в брашно. В една купа разбийте яйцата, а в друга смесете пармезана и галетата.
- 4 Потопете гъбите в яйцата, след това в сухата смес. Загрейте олиото и опържете гъбите в дълбок тиган.
- 5 Разбъркайте доматиения сос със спагетите и разпределете в чинии. Сервирайте с панираните гъби и малко пресен босилек.

