Vegetarijanski milaneze s piccata bukovačama

45–60 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

300 g	Velikih bukovača
2 kom	Jaja
50 g	Krušnih mrvica
50 g	Parmezana (sitno naribanog)
1 prstohvat	Morska sol gruba
1 prstohvat	Papar crni zrno
3 žlice	Brašna
200 g	Špageta
40 g	Nasjeckanog luka
3 žlice	Začinsko bilje na talijanski
1 žlica	Paste od rajčice
1 konzerva	Nasjeckanih rajčica
3 žlice	Maslinovog ulja
	Biljno ulje za prženje

Priprema

1. U tavi na maslinovom ulju pirjajte nasjeckani luk. Zatim dodajte pastu od rajčice i Kotányi Tomato mješavinu začina i kratko pecite. Umiješajte nasjeckanu rajčicu. Pirjajte najmanje 15 minuta i začinite po ukusu solju, paprom i Tomato mješavinom začina.
2. Šampinjone očistite i odstraniti im vrh peteljki. Pospite solju i paprom i s malo brašna. U jednoj zdjeli umutiti jaja, a u drugoj zdjeli pomiješajte krušne mrvice sa sitno naribanim parmezanom.
3. Gljive prvo stavite u smjesu od jaja, a zatim ih umiješajte u smjesu od krušnih mrvica i parmezana. U isto vrijeme skuhajte tjesteninu al dente prema uputama na pakiranju.
4. Zagrijte biljno ulje u tavi i stavite gljive pržiti.
5. Špagete pomiješajte s umakom od rajčice i posložite na tanjur. Stavite pohane gljive na vrh i ukrasite svježim bosiljkom.