



# Vegetarijanski Stroganoff s gljivama

🕒 40–60 Min   

## Priprema

### Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Tagliatelle
800 g	Gljive, miješane
180 ml	Povrtnog temeljca
1 kom	Luk, crveni, izrezan na kolutove
2 kom	Shallot luk, izrezan na trakice
2 kom	Češnja češnjaka
3 kom	Kiselih krastavci, srednje veličine, izrezani na trakice
1 žlice	Kapare, male, usitnjene
1 žlica	Senfa
200 g	Crème Fraîche
1 žlica	Brašna
3 žlice	Peršina, svježeg, grubo nasjeckanog
20 g	♦ Vrganji
1 žličica	♦ Paprika s Aromom Dima
1 žličica	♦ Vlasac sjeckani
1 žličica	♦ Peršin usitnjeni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
3 žlice	♦ Prženi Luk
	Biljno ulje za prženje

- 1 Osušene Kotányi vrganje namočite u mlakoj vodi 3 sata i zatim procijedite. Šampinjone očistite i prerežite na pola.
- 2 Zatim zagrijte ulje u tavi i pustite da se jako zagrije. Gljive kratko propirajte i izvadite iz tave.
- 3 U istoj tavi pirajte nasjeckani luk, ljutiku i češnjak. Dodajte senf i pospite brašnom.
- 4 Zatim deglazirajte povrtnim temeljcem i kratko prokuhajte. Namočene vrganje dobro ocijedite i narežite na fine trakice.
- 5 Dodajte papriku u prahu, crème fraîche i kapare te kratko prokuhajte. Zatim začinite začinskim biljem.
- 6 Tagliatelle skuhaite u puno posoljene vode prema uputama na pakiranju.
- 7 Umiješajte popržene i namočene gljive, ponovno prokuhajte i po potrebi dodajte malo vode u kojoj se tjestenina kuhala. Umiješajte svježi peršin.
- 8 Na kraju pomiješajte stroganoff zajedno s tagliatellema i nadjenite hrskavim lukom.

