

Wegetariańska Piccata Milanese z boczniakami królewskimi

45—60 Min

Przygotowanie

1. Posiekaną cebulę podsmaż na oliwie z oliwek na patelni. Następnie dodaj koncentrat pomidorowy i przyprawę do spaghetti bolognese Kotányi i krótko smaż. Dodaj pokrojone pomidory. Gotuj przez co najmniej 15 minut i dopraw do smaku solą, pieprzem i mieszanką przypraw Kotányi.
2. Oczyść grzyby i usuń trzonki. Posyp solą i pieprzem i obsyp mąką. Ubij jajka a w drugiej misce wymieszaj bułkę tartą z drobno startym parmezanem.
3. Obtocz grzyby w masie jajecznej, a następnie w mieszance bułki z parmezanem. W tym samym czasie ugotuj makaron al dente zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
4. Rozgrzej olej roślinny na patelni i równomiernie usmaż grzyby.
5. Spaghetti wymieszać z sosem pomidorowym i ułóż na talerzu. Połóż grzybową piccatę na wierzchu i udekoruj świeżą bazylią.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

300 g	Boczniak królewski
2 szt	Jaja
50 g	Bułka tarta
50 g	Parmezan (drobno starty)
1 szt	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szt	Pieprz Czarny ziarnisty
3 łyżki	Mąka
200 g	Spaghetti
40 g	Posiekana cebula
3 łyżki	Przyprawa do Spaghetti Bolognese
1 łyżka	Pasta pomidorowa
1 puszka	Posiekane pomidory
3 łyżki	Oliwa z oliwek
1 opak	Olej roślinny do smażenia