



TAGLIATELLE SO ŠAMPIŃÓNMI OD HUGA





Najradšej mám jedlá, ktoré sú veľmi chutné, netreba na ne veľa surovín a ich príprava mi zaberie len pár minút. Talianska kuchyňa má väčšinou veľmi rýchle recepty a dnes som neodolal. Vyskúšajte, nebudete banovať! Cestovinu môžete použiť akúkoľvek, ja som mal doma práve tagliatelle a boli výborné.



Budete potrebovať: (na 4 porcie)

500 gramov cestovín

200 gramov čerstvých šampiňónov

1 cibuľu

trochu soli, mletého čierneho korenia, oregano

1 sladkú smotanu 33%

trochu oleja

Postup:

Cestoviny uvarte (nie úplne do mäkka) v slanej vode.

Na panvici, v malom množstve oleja opečte cibuľu. Pridajte pokrúpané šampiňóny, chvíľu opečte a na koniec pridajte 1 smotanu, trochu soli, korenia a oregano. Keď smotanová omáčka trochu zhustne je hotová. Zamiešajte v nej uvarené cestoviny.

HOTOVO!

Posypte parmezánom a môžete podávať.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo