

Špagety s hubovou omáčkou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Huby pokvapkáme citrónovou šťavou. Cibuľu a cesnak nakrájame nadrobno. V osolenej vode uvaríme špagety na zhryz. Potom ich zlejeme a necháme odkvapkať. Medzitým v hrnci rozohrejeme olej a necháme na ňom zosklovať cibuľu a cesnak. Vmiešame huby a podusíme. Prilejeme víno, vodu s bujónom a privedieme do varu. Omáčku osolíme, okoreníme a ochutíme mletým novým korením. Vmiešame tymián. Omáčku zmiešame so špagetami a posypeme syrom.

Ingrediencie

- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 50 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Citróny** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pitná voda nesýtená** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Tymián** - 2 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Nové korenie** - 0.5 g
- **Huby čerstvé** - 150 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 10 g
- **Kukuričné cestoviny - špagety 500 g** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

