TAGLIATELLE SO ŠAMPIŇÓNMI 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 pokrájané 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