

STRACCI S LESNÝMI HUBAMI

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na Stracci s lesnými hubami budete potrebovať (pre 2 osoby):

asi dve hrste lesných húb, 1 cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, čerstvý tymián, oregano a petržlenovú vňať a pažitku, lyžicu masla, olivový olej extra virgin, parmezán, čerstvo mleté čierne korenie a soľ, šťava citrónu, 1 rozšľahané vajce

a na prípravu cestovín:

200g múky semolina, 2 domáce vajčka

A TAKTO NA TO:

Ako už bolo spomenuté vyššie, v jednoduchosti je krása a tento recept je naozaj jednoduchý. Najprv si pripravte cesto na cestoviny. Vo kuchynskom robote za pomoci noža spracujte 200 g semoliny a 2 vajcia. Vznikne vám niečo ako mrvenička, ktorú ľahko na doske premiesite a vytvarujete valček. Cesto zabaľte do potravinovej fólie a dajte odpočinúť na 30 minút do chladničky. Ako to asi vyzerá si môžete prezrieť v staršom recepte tu.

Očistené lesné huby (hodia sa hříby a kozáky) nakrájané na menšie kusy orestujte na olivovom oleji a cibulke, pridajte cesnak a čerstvé bylinky. Osolte a okoreňte. Nebude to trvať dlhšie ako 5 až 7 minút. Na záver pridajte poriadnu lyžicu masla a pár kvapiek šťavy z citróna.

Zatiaľ si za pomoci strojčka na cestoviny vytvorte dlhé pláty cesta. Ideálne tak na stupni č.4. Samozrejme, pokojne to môžete urobiť aj ručne valčekom. Cesto narežte na rôzne tvary, trojuholníky, štvorce, cesto môžete aj natrhať, fantázii sa medze nekladú. Stracci uvarte v osolenej vode a keďže ide o čerstvé cestoviny potrvá to maximálne minútu. Keď sú hotové, prihodte ich k hubám, pridajte aj pár lyžíc vody, v ktorých sa varili. Samozrejme ich nepremývajte! Zalejte rozšľahaným vajcom a poriadne premiešajte. Vajčko sa teplom cestovín prakticky uvarí a cestovinám poskytne krémovejšiu konzistenciu, niečo ako v prípade carbonara.

Preložte na tanier, či do misiek, pokvapkajte olivovým olejom, pridajte parmezán nastrúhaný na hoblinky, trošku korenia a soli, pár čerstvých bylín a skvelé letné jedlo je na svete.

