



Pappardelle s hubovou omáčkou, restovanými kuriatkami, šampiňónmi a šalviou

Na prípravu tohto jedla budete potrebovať (pre 2 osoby):

200 g kvalitných cestovín druhu pappardelle, 2 väčšie šampiňóny, hrst' kuriatok, hrst' šalvie, 2 lyžice masla, 2 lyžice hladkej múky, 200 ml sladkej šľahačkovej smotany, olivový olej extra virgin, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, lyžicu prášku zo sušených húb, čerstvý tymián, vložky sladkej červenej papriky, prípadne vložky chilli

POSTUP:

Pappardelle si môžete pripraviť aj domáce, budete mať istotu, že budú kvalitné. Pre dve osoby použijete 200 g semolinovej múky a dve vajcia, spracujte cesto, odložte ho zabalené vo fólii aspoň na polhodinu. Cesto pomocou stroja na cestoviny spracujte na tenko. Môžete ho samozrejme spracovávať aj ručne pomocou valčeka. Cesto nakrájajte na dlhé 2 až 3 cm široké rezance.

Ak sa vám do domácich pappardelle nechce vyriešiť to jednoducho - kúpte si kvalitné talianske cestoviny z tvrdej pšenice.

[Pripravte si bešamel, napr. podľa tohto receptu.](#) Namiesto mlieka však použijete smotanu. Do bešamelu zamiešajte prášok z mletých sušených húb. Osol'te a dochu'te čerstvo mletým čiernym korením.

Na malom množstve olivového oleja orestujte šampiňóny nakrájané na plátky a kuriatka. Huby pridávajte v malom množstve, aby sa dostatočne orestovali a nedusili sa. K hubám pridajte aj šalviu a tymián. Osol'te a okoreňte.

Pappardelle uvarte al dente. Zmiešajte s hubovým bešamelom a naložte na tanier. Cestoviny zasypte restovanými hubami a šalviou. Na tanieri jedlo dozdobte vložkami papriky alebo chilli. Pokvapkajte trochu olivového oleja. Jedlo samozrejme môžete doplniť o nastrúhaný parmezán, prípadne môžete huby pokvapkáť citrónovou šťavou.