

TAGLIATELLE S LESNÝMI HUBAMI



2



30 min

Ak existuje jedlo, ktoré vystihuje jeseň, tak sú to cestoviny s hubami. Tento recept na tagliatelle s lesnými hubami, šampiňónmi a šalviou spája zemité chute sušených húb, jemnú smotanovú omáčku a sviežosť bylín. Vonia lesom, teplom kuchyne a je hotový do pol hodiny – ideálne na rýchly obed či večeru, keď sa chcete zahriať a zároveň si dopriať niečo výnimočné.

BUDETE POTREBOVAŤ:

150 g tagliatelle
BILLA Premium
40 g sušených lesných húb
3 šampiňóny
½ menšej cibule,
nadrobno nakrájanej
1 strúčik cesnaku
pár lístkov šalvie
niekoľko lístkov tymianu
1 dcl bieleho suchého vína
1 dcl vody
z namáčania húb
1 lyžička hubového prachu
1 dcl šľahačkovej smotany
1/2 lyžičky mletej rasce
soľ, čierne korenie
podľa chuti
strúhaný parmezán
nadrobno nasekanú
petržlenovú vňať
olivový olej BILLA
Premium Extra Virgin
lyžicu masla

A TAKTO NA TO:

1. Sušené lesné huby zalejte vriacou vodou a nechajte ich namočené 15–20 minút. Následne ich sceďte, vodu si odložte. Šampiňóny nakrájajte na plátky. Na panvici rozohrejte trochu masla alebo oleja. Orestujte cibuľu dozlatista, pridajte mletú rascu, šalviu a tymian, cesnak, šampiňóny a scedené lesné huby. Restujte, kým huby nezačnú voňať. Dochuťte soľou a čerstvo mletým čiernym korením. Huby zalejte bielym vínom a nechajte chvíľu povariť, aby sa odparil alkohol. Prilejte vodu zo scedených húb a duste asi 15 minút.
2. Pridajte smotanu a hubový prach. Varte ešte 5 minút, kým sa omáčka jemne nezahusť.
3. Medzitým uvarte tagliatelle v osolenej vode podľa návodu. Sceďte a premiešajte priamo s omáčkou. Finálne dochuťte. Podávajte so strúhaným parmezánom a čerstvou petržlenovou vňaťou.

