

Špagety s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- špagety 375 g
- sůl 1 špetka
- olivový olej 1 lžička
- šalotka 1 ks
- česnek 1 stroužek
- tmavé žampiony 120 g
- sušené hříbky 10 g
- červené víno 250 ml
- rajčatová omáčka 400 g
- parmazán 30 g
- bazalka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Postup:

Špagety uvaříme v osolené vroucí vodě.

Olej rozpálíme na pánvi, přidáme nejemno šalotku, rozmělněný česnek a plátky žampionů. Opékáme asi 4 minuty. Sušené houby spaříme horkou vodou, scedíme, vodu uschováme. Houby nasekáme a přidáme do pánve.

Přilijeme vodu z hub a víno. Necháme 15 minut probublat. Pak vmícháme omáčku, špagety, sýr a bazalku.

