

Pappardelle s hříbky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 3 stroužek
- Olej 1 ks
- Cukety 2 ks
- Rajčata 400 g
- Cibule 1 ks
- Hříbky 300 g
- Naťová petrželka 1 hrst
- Sůl 4 špetka
- Pepř 3 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Opékejte asi minutu 3 oloupané a rozmáčkuté stroužky česneku na 3 lžících oleje. Vyhodte ho a na ochucený olej dejte 2 malé cukety na plátky, po 2 minutách přidejte 400 g rajčat na kostky. Osolte, opepřete a vařte 6 minut. Zvlášť na 2 lžících oleje opečte 1 nasekanou cibuli, po 5 minutách přidejte 300 g očištěných hříbků na plátky a po 3 minutách hrst petrželky. Smíchejte s omáčkou a pappardelle. Jezte s parmazánem.