

Gigli s houbami a parmazánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny gigli se sušenými rajčaty 400 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Máslo 50 g
- Šalotka 3 ks
- Hříbky 200 g
- Hnědé žampiony 400 g
- Tymiánové lístky 1 lžíce
- Smetana 240 ml
- Kuřecí vývar 240 ml
- Kuřecí vývar 60 ml
- Hobliny parmazánu k podávání 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu tak, aby byly al dente. Scedte je a udržujte teplé.

2. Rozpalte velkou pánev s nepřilnavým dnem, vlijte olej, přidejte máslo, nejemno nasekané šalotky a 2-3 minuty opékejte. Přidávejte pokrájené houby a tymián a opékejte dalších 5-8 minut. Nakonec do pánve vlijte smetanu a vývar a vařte asi 5 minut, nebo dokud obsah pánve nezhoustne a houby

nejsou měkké. Poté do pánve přidejte uvařené těstoviny, promíchejte a podávejte ozdobené parmazánem.