

Nudle funghi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Žampiony 500 g
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Širové nudle 400 g
- Máslo 2 lžíce
- Paprika pálivá mletá 2 lžička
- Zeleninový vývar 250 ml
- Zakysaná smetana 125 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Petrželka 1 svazek

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky. Česnek a cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kostičky.

Ve velkém hrnci uvedeme do varu asi 3 l osolené vody a nudle uvaříme na skus.

Ve velké pánvi rozpustíme máslo a na něm necháme zesklivatět cibuli. Přidme česnek. Pak přidáme houby a při střední teplotě asi 5 minut podusíme.

Ochutíme mletou paprikou. Přilijeme zeleninový vývar a při vyšší teplotě vaříme tak dlouho, až se polovina odpaří. Zjemníme zakysanou smetanou a ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou.

Petrželku očistíme, omyjeme, osušíme a najemno nasekáme. Polovinu nasekané petrželky zamícháme s houbami.

Nudle slijeme, necháme okapak a upravíme na předeřáté talíře. Přidáme omáčku a podáváme posypané jemně nasekanou petrželkou.