



Пене паста со вргањ и павлака

Сувите печурки имаат толку моќен вкус... комбинирајте ги со малку павлака или млеко и ќе добиете сос за паста кој го дразни сетилото за вкус. Можеби потеклото на овој рецепт е од Италија или Франција, со малку мајчина душичка додадена за дополнително уживање.



Состојки:

- 150 грама пене паста
- 100 грама суви печурки
- 2 чешниња лук
- 200 милилитри павлака
- една рака мајчина душичка
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Прво ќе ги рехидрираме сувите печурки... Ставете ги во длабока чинија и потопете ги во топла вода. Ќе им го вратиме природниот изглед на печурките пред да ги готвиме. Ние користиме вргањ, но во овој рецепт добро ќе се вклопи секоја сува печурка.

Чекор 2

Време е за сечкање. Земете ги чешнињата лук, излупете ги и исечкајте ги на крукчиња... Потоа земете ја мајчината душичка и искинете ги ливчињата од стебленцата.

Чекор 3

Во тавата за пржење ставете маслиново масло, а потоа и сол... Пред да ги ставите крукчињата лук. Оставете ги да се пржат на среден оган, дозволувајќи му на лукот да го пренесе својот вкус на маслото и да омекне.

Следна ставете ја мајчината душичка.

Потоа ставете ги печурките... оставете ги печурките да се измешаат со останатите состојки и да ги впијат нивните вкусови... околу 1 до 2 минути...

Потоа ставете ја павлаката.

Чекор 4

Крчкајте ја смесата на слаб оган... Дозволувајќи им на вкусовите да се измешаат... Крчкајте 5-6 минути.



Чекор 5

Ставете масло и сол во зовриена вода... Потоа ставете ја и пене пастата.

Проверете ја и промешајте ја пастата во текот на варењето.

Чекор 6

Пред да сервираме, ќе го измешаме креместиот сос до печурки во пастата...

Чекор 7

Време е за сервирање... Едноставно ставете го јадењето во чинија... и на крајот ставете гранче мајчина душичка како гарнир.

Совет

Пастата е секогаш едноставно и брзо јадење за подготовка... Едноставен сос со лук, мајчина душичка и печурки дополнет со павлака... А зошто не би ставиле малку пармезан во сосот, или одозгора за крај?

Користени производи:



Тава за пржење



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk