

Těstoviny s houbami a smetanou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Houby omyjeme ve vodě, necháme okapat, nekrájíme je. Na rozpálenou pánev dáme (přepuštěné) máslo a začneme restovat cibulku. Přidáme houby a promícháme s cibulkou. Zalijeme dobrým bílým vínem a necháme vyvařit alkohol. Poté zmírníme plamen a přilijeme smetanu. Po chvíli míchání přidáme ještě 3 lžíce nastrohaného parmezánu, osolíme, opepříme. Nakonec vše smícháme s hotovými těstovinami. Podáváme posypané parmezánem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 1 g
- **Houby čerstvé** - 200 g
- **Chardonnay pozdní sběr víno polosuché bílé 0,75 l** - 100 g
- **Parmazán 100 g** - 70 g
- **Kukuřičné těstoviny 500 g Sam Mills - Vřetena** - 600 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 0.5 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Ghí přepuštěné máslo 760 ml čisté** - 30 g

