

Spaghetti z buraka z pieczarkami



KUCHCIK GOTUJE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

buraki czerwone	300 g (spaghetti)
pieczarki	500 g (małe)
Kminek mielony Prymat	1 łyżeczka
Tymianek suszony Prymat	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
natka pietruszki	1 pęczek
cebula szalotka	1 szt.
ocet jabłkowy	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżeczka
cukier trzcinowy	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	2 łyżeczki
sól do smaku	
masło	5 łyżek
śmietana 30%	100 ml
woda	50 - 70 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Można kupić gotowe spaghetti z buraka, albo buraka obrać i pokroić na cieniutkie paseczki przypominające spaghetti.

2. Makaron z buraka wyłożyć na gorącą patelnię z roztopionym masłem (2 łyżki), dodać cukier i ocet jabłkowy, przykryć i chwilę dusić. Następnie dodać wodę oraz kminek, dusić pod przykryciem około 10 minut. Pod koniec przyprawić łyżeczką soli i pieprzu, wymieszać i jeszcze chwilę podsmażać bez przykrycia, aby odparować, ewentualny płyn.

3. Szalotkę obrać, drobno pokroić i lekko podsmażyć na maśle (3 łyżki).

4. Pieczarki umyć, pokroić w plastry, skropić sokiem z cytryny i dodać do podsmażonej cebuli, smażyć około 5 - 7 minut. Dodać majeranek, tymianek, łyżeczkę soli i pieprzu oraz śmietanę i smażyć na małej mocy palnika do czasu delikatnego zgęstnienia śmietany.

5. Spaghetti z buraka wyłożyć na talerz, na wierzch pieczarki z sosem i wszystko posypać posiekaną natką pietruszki.