

Dubákové fettucine

Potrebuje

- - 500g čerstvé dubáky
- - 400ml smotany na šľahanie
- - 200g Karička
- - 100g slaninka prerastená
- - 3 šalotky
- - 3 lyžice kapary
- - lyžica masla
- - lyžica hladkej múky
- - worčestrová omáčka
- - soľ
- - korenie
- - cestoviny fettucine

Postup

Huby očistíme, umyjeme a nakrájame na väčšie kúsky. Slaninku pokrájame na pásiky a rozpražíme. Speníme nakrájanú šalotku, pridáme múku, maslo, opražíme a potom pridáme pokrájané dubáky. Opražíme, osolíme, pridáme Karičku a zalejeme smotanou. Pridáme kapary, pár strekov worcestru a podusíme, dokiaľ nám to nezahusne. Pred dokončením okoreníme, pridáme petržlenovú vňať. Zmiešame s čerstvo uvarenými cestovinami a podávame.

Tento recept nám posíla: Michal zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4