

VIIKON NOPEIN!



Kermanen tomaatti-sienipasta

4 HENKEÄ



Tässä pastassa kermanisuuden tuo kaurakerma, joten pasta on vegaaninen.

1 RS HERKKUSIENIÄ
ÖLJYÄ PAISTAMISEEN
1 TL SUOLAA
½ TL MUSTAPIPPURIA
RIPAUUS KUIVATTUA TIMJAMIA
1 RS KIRSIKKATOMAATTEJA
½ PSS KEVÄTSIPULIA
2 VALKOSIPULINKYNTTÄ
1 PRK KAURAKERMAA
1 RKL VALKOVIINIETIKKAA
N. 400 G TÄYSJYVÄSPAGETTIA
½ RS BASILIKAA

1.

Laita vesi kiehumaan spagettia varten. Kuori ja hienonna valkosipulinkynnet. Puolita herkkusienet ja kirsikkatomaatit. Suikaloi kevätsipuli ja basilika.

2.

Keitä spagetti pakkauksen ohjeen mukaan.

3.

Kuumenna paistinpannu kuumaksi. Lisää pannulle öljy ja herkkusienet. Paista sieniin kaunis väri ja mausta suolalla, mustapippurilla ja kuivatulla timjamilla. Pyöräytä pannulle mukaan kirsikkatomaatit ja sipulit.

4.

Lisää pannulle kaurakerma ja valkoviinietikka. Kuumenna seos ja pidä lämpimänä.

5.

Sekoita kypsä valutettu pasta pannulle kastikkeen joukkoon. Viimeistele basilikalla ja tarkista maku.



30min.