

Berényi gombás széles metélt

Hozzávalók:

- 20 dkg Família tészta 8 tojásos házi jellegű szélesmetélt
- 40 dkg csiperkegomba
- 5 dkg szárított gomba
- 5 dkg húsos szalonna
- 20 dkg vöröshagyma
- 6 dkg fokhagyma
- 10 dkg kaliforniai paprika
- 3 dl főzőtejszín
- petrezselyem
- étolaj
- só
- őrölt fekete bors

Elkészítése:

Lobogó sós vízben 3 perc alatt kifőzzük a tésztát. Leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük, pici étolajjal lefényezzük.

Közben a húsos szalonnát vékony csíkokra szeleteljük, kevés olajon kisütjük. Ráhelyezzük a finomra vágott vöröshagymát, a karikára vágott fokhagymát, és a cikkekre darabolt csiperkegombát.

Ízesítjük, fűszerezzük, és megszórjuk aprított petrezselyemmel.

A gombás raguba helyezzük a felkockázott kaliforniai paprikát, és a hideg vízben áztatott szárított gombát.

A ragut felöntjük főzőtejszínnel, kiforraljuk, majd belekeverjük a kifőtt szélesmetéltet.

Séfünk tippje: A gombaraguba vékony Berényi kolbászt is tehetünk.