



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Grzybowe ragout z makaronem

- 150 g pieczarek
- 150 g kurek
- 200 g makaronu bezglutenowego
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- kilkanaście gałązek tymianku
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 150 ml bulionu warzywnego
- 100 g śmietany
- świeżo zmielony czarny pieprz
- sól



PRZEPIS NA 2 PORCJE



Bezglutenowy

ZAWIERA:



Nabiał

1. Pieczarki i kurki oczyścić pędzelkiem do grzybów, większe sztuki pokrój na mniejsze kawałki. 2. Na patelni rozgrzej łyżkę oliwy z oliwek, wrzuc grzyby, dodaj szczyptę soli i smaż aż zmiękną (ok. 5-7 minut). Zdejmij je z patelni i odłóż na talerz. 3. Na patelni ze smażenia grzybów wrzuc pokrojoną drobno cebulę i smaż około 2 minuty do zeszklenia. 4. Zmniejsz ogień, dodaj czosnek i smaż kolejne 30 sekund. 5. Następnie dodaj listki oberwane z gałązek tymianku i przesmaż jeszcze chwilę. 6. Zalej bulionem i dodaj wcześniej usmażone grzyby. 7. Duś mieszając od czasu do czasu, a kiedy połowa wody odparuje wlej wcześniej ogrzaną śmietanę (do miseczki wlej śmietanę i stopniowo, łyżka po łyżce dodawaj do niej gorący bulion z patelni, za każdym razem mieszając), energicznie mieszając. 8. Patelnię zdejmij z ognia, dopraw solą i pieprzem. Podawaj ze świeżo ugotowanym makaronem bezglutenowym (użyłam tagliatelle), skropione oliwą z oliwek i posypane świeżymi listkami tymianku.

