




Makaron gryczany z sosem potrójnie grzybowym

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 2 porcje

Składniki:

makaron gryczany np. typu tagliatelle - 130-150 g
boczniki - 150 g
grzybki shimeji brązowe - 80 g
uszaki bżowe - - garść
cebula mała - 2 szt.
czosnek - 2 ząbek
śmietana 18% - 100 ml

białe wino półwytrawne - 50 ml
skrobia kukurydziana - 1-1,5 łyżeczka
pieprz biały - 1/2 łyżeczka
sól ziołowa - - do smaku
estragon świeży lub suszony (u mnie świeży) - - do smaku
masło klarowane - 2-3 łyżeczka
sos sojowy tamari - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby oczyścić, opłukać i osuszyć. Boczniki i uszaki bżowe pokroić w paseczki, większe grzybki shimeji przekroić na pół, mniejsze pozostawić w całości. Cebulę posiekać w kostkę, czosnek drobniutko posiekać. Nastawić wodę na makaron.

KROK 2: W garnku z nieprzywierającą powłoką rozgrzać masło klarowane, podsmażyć cebulę z czosnkiem, a następnie wrzucić pokrojone grzyby. Smażyć razem kilka minut do odparowania wody. Dodać wino, wymieszać i doprowadzić do wrzenia.

KROK 3: Wlać śmietankę wymieszaną ze skrobią kukurydzianą i 2-3 łyżkami gorącej wody. Dodać przyprawy - pieprz biały i sól ziołową, wymieszać. Gotować razem kilka minut. Na koniec dodać posiekany estragon i ewentualnie doprawi do smaku sosem sojowym tamari. W międzyczasie ugotować makaron gryczany.

KROK 4: Makron odcedzić, przełożyć do 2 talerzy. Polać kremowym sosem grzybowym. Można posypać po wierzchu listkami ziela grzybowego i estragonem, ewentualnie natką pietruszki. Najlepiej podawać z miską zielonej sałaty z oliwą i dobrym octem.