

Testenina sa sosom od šampinjona



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **2-2,5 dl**pavlake za kuvanje
- **1 pakovanj**etestenine
- **malos**oka limuna
- **1 dl**belog vina
- ulje
- so
- biber

Priprema

Šampinjone oprati, iseci na tanke listice i propržiti na ulju. Odmah ih poprskati limunovim sokom da ne pocrne.

Posle desetak minuta dodati vino i vode da pecurke ogreznu. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Kuvati 20 minuta, a onda dodati pavlaku i kuvati još 5 minuta. Ko voli baš gust sos nek doda kašiku brašna.

Obariti testeninu. Ovaj put sam obarila spirale, a mogu se koristiti i špagete ili taljatele. U tanjiru prelivati testo sa sosom.

Savet

Može se u sos dodati i kašika - dve kisele pavlake. Ovo jelo može biti i lagan ruak i lagana veera.