

Pasta sa šampinjonima (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 srednja glavica** crvenog luka
- **1** šargarepa
- **500 g** testenine po želji
- **400 g** šampinjona
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **po ukusu** so, biber ili neki drugi začini

Priprema

Skuvati testeninu. Na ulju propržiti sitno seckani crni luk i narendanu šargarepu. Kad luk postane staklast, dodati šampinjone isecene na listice. Kad omekšaju dodati kiselu pavlaku i začiniti. Skloniti sa vatre i pomešati sa testeninom.

Savet

Po želji možete dodati i 100-200 g šunke ili slanine, ja nisam, jer ne volim. Poslužiti toplo uz rashlaženo belo vino.