

Pasta sa plodovima mora i šampinjonima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan** jetaljatela ili širokih rezanaca
- **400 g** mixa morskih plodova
- **400 g** šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **1-2 cen**abelog luka
- **1,5 dl** belog vina
- **4 dl** pavlake za kuvanje
- **maloulja**
- **po ukusu** so i biber
- **50 g** rendane mocarele
- **4-5 grancic**aperšunovog lista
- **5 jezgra** oraha

Priprema

U šerpu sipati ulje da pokrije dno pa kad se zagreje dodati iseckan luk i propržiti ga pa dodati šampinjone iseckane na listice. Propržiti i njih pa dodati morske plodove i takodje ih propržiti. Posoliti i pobiberiti, a onda dodati belo vino. Kuvati dvadesetak minuta.

Dok se kuva sos skuvati i testeninu i procediti je.

Pred kraj sipati pavlaku i još malo kuvati da se sos zgusne pa šerpu skinuti sa vatre. Ako je potrebno dodati soli i bibera.

Testeninu sipati u ciniju u kojoj ce se pasta sluziti pa je preliti sa sosom i lagano izmesati. Posuti sa rendanom mocarelom (može se mocarela sluziti uz pastu ko voli više sira u njoj), seckanim persunom i seckanim orasima. Služiti uz salatu.

Savet

Pasta je lagana i ukusna a brzo se sprema.