



KREEMISES SEENEKASTMES SPAGETID SPINATI JA KARAMELLISE SIBULAGA

Retsept: Tuuli Mathisen, Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

4-le, valmistusaeg: 45 minutit Kuumuta pannil oliiviõli ja lisa poolratasteks tükeldatud sibulad. Prae sibulaid keskmisel kuumusel aegajalt segades 10–15 minutit, kuni need on kergelt pruunistunud ja hakkavad karamellistuma. Lisa veidi soola, alanda kuumust ning prae veel veidi. Jälgi, et sibulad ei kõrbeks, vaid karamellistuksid. Tõsta pann tulelt, piserda peale palsamiädikast ja tõsta sibulad koos vedelikuga pannilt ära. Puhasta pann majapidamispaberiga. Kuumuta pannil uus kogus õli ja pane sinna tükeldatud seened. Lisa veidi soola ja prae seeni kümme minutit. Lisa sibulad koos sibulapraadimismahladega ja spinat ning prae kõik paari minuti jooksul läbi, kuni spinat on kokku vajunud. Vahepeal keeda spagetid vastavalt pakendi juhistele. Kurna ja tõsta veidi pastakeeduvett kõrvale. Lisa pannile koor ja veidi juustu. Sega ja maitsesta vajadusel soola ja pipraga. Tõsta spagetid koorekastme sisse, kuumuta korra, et juust sulaks, sega kõik läbi ja tõsta siis taldrikule. Kui pasta tõmbab kuivaks, lisa veidi pastakeeduvett, et tekiks kreemisem tekstuur. Lisa veel täiendavalt parmesani ja serveeri kohe.

- 3 punast sibulat
- 1 tl palsamiädikast
- 200 g šampinjone
- 100 g spinatit
- 300 g Veski Mati ÖKO pasta spagette
- 250 ml 35% koort
- riivitud parmesani
- oliiviõli
- soola
- pipart