



ŠPAGETE S POVRĆEM I VRHNJEM



QimiQ BENEFITS

- Kremasta struktura u trenu
- Moguće podgrijavanje
- Nije potrebno dodatno zagušćivanje



10



lako

Tipps

Poslužiti s pečenom slaninom.

INGREDIENTS FOR 4 PORCIJA

400 g Špageta

SASTOJCI ZA UMAK

250 g QimiQ baze za umake

2 žlice Maslinova ulja

1 Crvena luka, narezanih na trakice

2 Mrkvi, narezanih na trakice

150 g Šampinjona, narezana na listiće

120 g Poriluka, sitno nasjeckane

125 ml Bijelog vina

1 vezice Vlasca, sitno sjeckane

Sol i papar

METHOD

1. Špagete skuhati al dente.
2. Luk i povrće zapeći na vrelom ulju te zaliti bijelim vinom.
3. Dodati QimiQ bazu za umake, kratko prokuhati te začiniti solju i paprom.
4. Preliti po špagetama i ukrasiti vlascem.