



ЗЕМЯТА НА
ТРАКИТЕ



ПАСТА ОТ ЛИМЕЦ С БЯЛ СОС С БЕКОН И ТОПЕНО СИРЕНЕ

Представяме Ви бърза и лесна рецепта за пълнозърнеста паста с много ниско съдържание на глутен. Сосът е приготвен със сметана, бекон, топено сирене и манатарки. Съставките се комбинират чудесно и резултатът е повече от впечатляващ!



Необходими продукти за 4 порции

- 1 пакет паста от БИО лимец (400 г)
- 200-250 г пушен бекон (или пушени свински гърди)
- 1 голяма глава кромид лук
- 2-3 скилидки чесън
- 3-4 г сушена манатарка (3-4 резенчета нарязани на ситно или смляни)
- 200 мл бяло вино
- 150 мл сметана за готвене
- 150 г топено сирене за мазане гауда
- черен пипер и сол на вкус

Начин на приготвяне

Нарежете на ситно лука и чесъна. Нарежете бекона на малки кубчета. Загрейте тиган (с диаметър около 25 см) на силна степен на котлона и сложете на сухо в него бекона. Гответе бекона около 2-3 минути, докато се постопи мазнината му. Разбърквайте постоянно, за да не загори.

Добавете лука и отново бъркайте. Намалете котлона на средна степен. След като лукът омекне, добавете и чесъна. Бъркайте отново около минута и сипете виното.

След като заври, добавете останалите продукти - топено сирене, сметана и сушена манатарка. Внимателно бъркайте, докато получите хомогенна смес. Овкусете със сол и черен пипер. Гответе 10-15 минути, докато сосът се сгъсти.

Сварете паста от лимец, като спазвате инструкциите на етикета.

Сервирайте пастата в подходяща чиния. Полейте обилно със соса и поръсете с настъргано твърдо сирене (пармезан, грана падано или друго по избор).

Сосът е подходящ и за другите видове паста, предлагани от „Земята на траките“.

Добър апетит!