

 50 de minute  5 portii  Mediu

Ingrediente

Ciuperci - 1 kilogram
Ceapa - 1 bucata
Masline negre - 200 de grame
Ulei de floarea soarelui - 2 linguri
Lamaie - 1 buc
Vin alb - 1 pahar
Pasta de tomate - 1 lingura
Cub Knorr Legume - 1 cub
Patrunjel - 1 legatura
SarePiper

Mod de preparare

1. Ciupercile se curata, se taie in sferturi, se spala in mai multe ape si se stropesc cu lamaie. Ceapa se curata si se taie cuburi mici. Se pun ciupercile in apa la fiert pentru 10 minute, impreuna cu cubul Knorr de Legume.
2. Caleste ceapa taiata marunt. Cand aceasta a devenit aurie, adauga ciupercile impreuna cu o parte din apa in care au fiert.
3. Amesteca pasta de tomate, vinul si maslinele (spalate in cateva ape) si lasa la foc mic pentru 10-15 minute. Presara sare si piper dupa gust. Serveste cu patrunjel tocat deasupra.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>