

Kremasta testenina sa spanaćem i pečurkama

Za 2 osobe:

250g šitaki pečurki (ili šampinjona)

3 čena belog luka

Oko 200g spanaća

200 ml neutralne pavlake za kuvanje (za vegan varijantu koristite pavlaku za kuvanje od ovsu ili soje)

¼ kašičice mlevene slatke paprike

So, biber

Parmezan (ili nutritivni kvasac)

Ulje

200g testenine

Šitake isecite na tanke režnjeve i propržite da se zarumene. Posolite ih i pobiberite u toku prženja. Kada su rumene, izvadite ih iz šerpe i ostavite sa strane.

U taj isti tiganj dodajte malo ulja i kratko propržite beli luk, tek toliko da zamiriši. Dodajte spanać, posolite pobiberite i začinite mlevenom paprikom. Pržite 3-4 minute na srednjoj temperaturi pa dodajte neutralnu pavlaku i smanjite temperaturu da se polako ukuva sve.

Dok se soso ukuvava, skuvajte testeninu.

Pre nego dodate testeninu u sos, u njega dodajte pečurke i promešajte. Dodajte testeninu, izmešajte pa narendajte parmezana po ukusu.

Poslužite odmah.