

# (odc.06) tagliatelle z grzybami

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.6)

trudność: **łatwe**

## Składniki

makaron włoski typu tagliatelle (długie wstążki) – po 100g na osobę  
mieszanka grzybów (po 5-6):  
gąsek, kurek, pieczarek, chińskich grzybów mun, lejkowców  
oliwa lub olej roślinny  
sól, pieprz  
3 ząbki czosnku  
2 łyżki masła  
pęczek natki pietruszki  
pół cytryny  
parmezan



## Przygotowanie

Grzyby obrać i oczyścić pędzelkiem lub miękką szczoteczką. Większe sztuki podzielić na kawałki. Mocno rozgrzać patelnię, wlać około czterech łyżek oliwy lub oleju. Po kolei wrzucać na patelnię grzyby – gdy się podsmażą, posolić do smaku. Doprawić szczyptą pieprzu. Posiekać na plasterki obrane ząbki czosnku i dodać do grzybów. W posolonej wodzie ugotować makaron al dente (ok. 5-6 minut). Posiekać natkę pietruszki i odłożyć trochę do posypania dania na koniec. Dodać sok z połowy cytryny. Pod koniec smażenia położyć na grzybach masło pokrojone w kostkę i zdjąć patelnię z ognia. Dodać prawie całą natkę pietruszki, zamieszać. Pokropić na wierzchu odrobiną soku cytrynowego. Dodać dwie garście świeżo startego parmezanu, dokładnie wszystko wymieszać. Łyżką cedzakową do długiego makaronu przełożyć tagliatelle na patelnię wraz z odrobiną wody, w której gotował się makaron (kluski będą wtedy błyszczące i nie będą się kleić). Podawać podgrzany makaron z sosem, posypany posiekaną natką pietruszki i tartym parmezanem.

© Jamie Oliver 2002