



Špagety s miso pastou a houbami

veganský

Snadné

40 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

400 g celozrnných semolinových špaget
400 g čerstvých hub
200 ml rýžové alternativy smetany
4 lahůdkové cibulky
2 lžíce kokosového dezodorizovaného oleje
2 lžíce sezamového oleje
2 lžičky mugi miso pasty
4 stroužky česneku
sůl, pepř, jablečný ocet

Jak na to?

1. Špagety uvařte podle návodu na obalu ve vroucí osolené vodě.
2. Houby nakrájejte na silnější plátky, v pánvi rozehřejte kokosový olej, přidejte houby a zprudka osmažte do zlatohněda, houby by měly být na okraji křupavé.
3. Zmírněte plamen, přidejte sezamový olej, nadrobno nasekaný česnek a nechte ho zesklivatět. Vmíchejte smetanu a miso pastu, dobře rozmíchejte a chvíli poduste, přidejte jarní cibulku nakrájenou na nitky a nechte ji mírně zavadnout.
4. Přidejte scezené špagety, promíchejte, zakápněte octem, dochuťte solí a pepřem.