

---

## 114. Makaron z borowikami / Pasta with boletes

Dziś powracamy do włoskich makaronów, a to wszystko po wizycie w sklepie Api Food, gdzie mają genialne makarony ryżowe. Do tego borowiki, które udało nam się zebrać w sezonie i wegańskie oraz bezglutenowe niebo w gębie gotowe. ;) Oczywiście, jak zawsze odcinek został zaopatrzony w angielskie napisy dzięki Translab.

We're coming back to the Italian pastas today. That's because we've visited the Api Food shop which sells brilliant rice pastas. Let's add some boletes which we've managed to collect this season and the vegan and gluten free heavenly taste is ready. ;)

Czas / Time: ok. 40 min. / about 40 min.

Ilość / Amount: 4 porcje / portions

Składniki / Ingredients:

- 250 g makaronu ryżowego / rice pasta
- 500 g mrożonych borowików / frozen boletes
- 20 g suszonych borowików / dried boletes
- 100 ml śmietanki sojowej / soy cream
- 1/2 łyżeczki czarnego mielonego pieprzu / teaspoon ground black pepper
- 1/3 łyżeczki mielonej gałki muszkatołowej / teaspoon ground nutmeg
- sól do smaku / salt to taste

Sposób przygotowania / Instructions:

Mrożone borowiki rozmrażamy i dusimy przez ok. 20 minut po czym dodajemy śmietankę, pieprz, gałkę muszkatołową, a także suszone borowiki zmielone w młynku na pył. Makaron gotujemy al dente i dodajemy do grzybów. Pod koniec delikatnie solimy do smaku. Smacznego i na zdrowie!

Defrost the frozen boletes and stew then for about 20 minutes. Then, add cream, pepper, nutmeg and dried boletes ground into powder in a grinder. Boil pasta al dente and add it to the mushrooms. Near the end, add a little salt to the taste. Enjoy it! It's good for you!