

Паприкаш с грибами – рецепт

Продолжаем серию рецептов из серии [Национальные Кухни Народов Мира](#), сегодня у нас Венгерская кухня. Главная специя венгерской кухни – **паприка**, но ее родина не в Венгрии. В Венгрию она попала из Бразилии, и почему она так прижилась у поваров Венгрии? Секрет в обработке: вначале паприку использовали целиком, и блюда получались острыми, однако повара поняли, что если прожилки удалить и перец перемолоть в мелкую муку, вкус ее станет мягким. И после этого пряность в виде порошка стала визитной карточкой венгерских блюд. Одно из блюд просто напросто так и называется «Паприкаш». Сегодня предлагаем Вашему вниманию его рецепт с грибами.

Ингредиенты к рецепту: (4 порции)

Паста (ну можно «бантики», на крайний случай вермишель) 450 гр.

Болгарский перец красный 2 шт

Масло оливковое 1/4 ст.

Шампиньоны грибы 8 шт. (убрать пластинки, нарезать на кусочки)

Перец чили 2 шт. мелко нарезать

Лук репчатый 1 крупная луковица нарезать

Морковь 1 штука натереть на терке

Чеснок 4 зубчика нарезать на ломтики

Паприка 2 ст. л.

Томатная паста 1/4 ст.

Масло сливочное 2 ст. л. (30 гр.)

Петрушки, или укропа Сметана, по вкусу

Приготовление блюда по рецепту:

Поджарьте перцы. Положите в миску, дайте остыть и можно накрыть пищевой пленкой. Снимите кожуру с перцев, вычистите семена и нарежьте тонко ломтиками. В большой глубокой сковороде на среднем огне разогрейте 1/4 ст. оливкового масла, потом добавляйте грибы и жарьте 15 мин. до момента пока они не потемнеют и не станут мягкими.

Засыпьте перец чили, паприку, морковь, чеснок, лук, соль и варите еще 10 мин., пока овощи не станут мягкими.

В овощи добавьте томатную пасту, перемешивайте, добавьте поджаренный болгарский перец, нескольких минут тушите, это нужно для того, чтобы ароматы смешались между собой, остудите. Разогрейте грибы и соус на умеренном огне, периодически помешивая.

Подсолите воду отварите макароны до состояния аль денте и положите сливочное масло и травы. Добавьте несколько ложек сметаны и подавайте в неглубоких тарелках.