

Spaghetti se slávkami, pórkem, fenyklem a pomerančem

60 ml olivového oleje
3 šalotky
2 stroužky česneku
1 fenykl
1 pórek (pouze bílá část)
1 kg slávek
125 ml bílého vína
500 g Spaghetti
300 ml kuřecího vývaru
1 krabička cherry rajčátek
1 pomeranč
25 g másla
sůl, pepř (dle chuti)

Šalotku, česnek, fenykl a pórek nakrájejte na plátky. Rozehřejte olivový olej, přidejte zeleninu a restujte na mírném ohni do měkka asi 5 minut. Zvyšte teplotu, přidejte očištěné slávky a zprudka orestujte, přilijte víno, zakryjte poklicí a vařte 2-3 minuty, než se slávky otevřou. Slávky dejte do misky a vyberte je z ulity, jen několik jich ponechte v ulitě na servírování. Slávky dejte zpět do vývaru, přidejte kuřecí vývar, rajčata překrojená na půlky a přiveďte k varu.

Mezitím uvařte těstoviny v dobře osolené vodě, přidej ke slávkám a ochuťte solí a pepřem. Přidejte kousek másla, vše dobře promíchejte, nakonec přidejte malé kousky pomeranče a ozdobte fenyklovou natí.

