

## נודלס עם פטריות ופרגיות מתובלות



### רכיבים

- חבילה נודלס אטריות ביצים רחב
- קילוגרם נתח פרגית חתוכות לרצועות
- בצל פרוסים
- סלסילות פטריות שמפיניון פרוסות
- שיני שום כתושות
- כפית כורכום
- כפית פפריקה אדומה מתוקה
- כפית מלח
- 1/4 4/1 כפית פלפל שחור
- כפות סילאן
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- כוסות מים

### הכנה

1. מחממים סיר גדול עם הרבה מים וכף מלח. מביאים לרתיחה. מכניסים את האטריות למים הרותחים ומבשלים חצי בשול, עד שהאטריות רכות בצדדים אך באמצע עדיין קשות, בערך 3-4 דקות.
2. מסננים את האטריות מהמים ושוטפים במים קרים. מניחים בצד.
3. לוקחים כ-2 כפותמרבע כוס השמן, שמים בסיר ומחממים על אש גבוהה. שמים את הפרגיות בסיר בשכבה אחת, מפרידים את החתיכות אחת מהשנייה ומטגנים בלי לערבב, עד שהפרגיות משחומות מצד אחד. מערבבים וממשיכים לטגן עד שהן משחומות מכל הצדדים. מוציאים את הפרגיות לצלחת.
4. מוסיפים את הבצלים לאותו הסיר שטיגנו בו את הפרגיות, מוסיפים את שאר השמן ומעט מלח, מנמיכים את האש לאש בינונית ומטגנים את הבצל עד שהוא מתרכך אבל עדיין לא מזהיב (הוא ימשיך להזהיב ביחד עם טיגון הפטריות), כ-5-8 דקות.
5. מוסיפים את הפטריות, מגבירים לאש בינונית-גבוהה ומטגנים עד שהפטריות מתכווצות ומשחומות, כ-8 דקות.
6. מפנים מעט מקום בסיר, מוסיפים את השום, מטגנים כמה שניות ומערבבים עם הפטריות והבצל עוד כמה שניות.
7. מוסיפים את התבלינים- כורכום, פפריקה, מלח ופלפל שחור. מערבבים כמה שניות.
8. מוסיפים את הסילאן והטריאקי ומערבבים. מוסיפים את הפרגיות, מערבבים ומוסיפים מים רותחים שיגיעו עד כמעט גובה הפרגיות.
9. מביאים לרתיחה, מנמיכים, מכסים במכסה ומבשלים כ-30-40 דקות, עד שהרוטב מגיע בערך לחצי מגובה הפרגיות.
10. מסירים מכסה, מגבירים לאש גבוהה, מוסיפים את האטריות המבושלות, מערבבים בעדינות ומבשלים כ-4 דקות עד שהאטריות סופחות את רוב נוזלי הרוטב אבל עדיין יש קצת רוטב. אם חסר נוזלים, מוסיפים עוד קצת מים.

60 דקות

6 servings 6

