**KERMAINEN HERKKUSIENIPASTA (2-3 annosta)**

AINEKSET:

* 230 g pastaa
* 1 pieni sipuli
* 200 g tuoreita ruskeita herkkusieniä
* 1 rkl voita
* 1 valkosipulinkynsi
* 1½ dl kuivaa valkoviiniä
* 2 dl kuohukermaa
* suolaa ja mustapippuria
* silputtua tuoretta persiljaa

OHJE:

1. Aloita keittämällä valitsemasi pasta pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Huuhtele sienet tai pyyhi niistä mahdollinen multa pois. Kuori ja silppua sipuli, siivuta sienet.
3. Kuullota sieniä ja sipuleita pannulla voissa, kunnes vesi on haihtunut. Kuori ja hienonna sillä välin valkosipuli.
4. Lisää valkosipuli hetkeksi pannulle ja sekoittele. Kaada viini joukkoon ja kiehauta kasaan eli anna kastikkeen kiehua, kunnes viini on haihtunut lähes kokonaan pois.
5. Lisää kerma. Mausta ripauksella suolaa ja pippuria. Tarkista maku. Anna kastikkeen kiehua matalalla lämmöllä muutaman minuutin.
6. Sekoita sienikastike ja pasta keskenään. Ripottele päälle tuoretta persiljaa.

VINKKI:

* Voit käyttää tavallisen sipulin sijasta salottisipulia.
* Myös valkoiset herkkusienet tai muut sienet sopivat pastaan.