

Τηγανιά μανιταριών με μουστάρδα και κρασί

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Υλικά:

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά, σε κυβάκια
- 250 γρ. λευκά μανιτάρια, σε φέτες
- 500 γρ. Μανιτάρια Portobello, σε φέτες
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 150 ml λευκό κρασί
- 2 κ.σ. Hellmann's Μουστάρδα Απαλή
- 4-5 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι (ή ½ κ.γ. ξερό θυμάρι)
- 1 κ.σ. διατροφική μαγιά (προαιρετικά)
- ελαιόλαδο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε 3 κ.σ. Ελαιόλαδο και σοτάρουμε, σε μέτρια φωτιά, το κρεμμύδι και την πιπεριά για 7-8 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν.

2) Προσθέτουμε τα μανιτάρια, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και λίγο 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο ακόμα και σοτάρουμε για 10-12 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν τα μανιτάρια, να εξατμιστούν τα πολλά υγρά τους.

3) Όταν αρχίσουν να καραμελώνουν τα μανιτάρια προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.

4) Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ για 1 λεπτό.

5) Χαμηλώνουμε πολύ την φωτιά, προσθέτουμε την Hellmann's Μουστάρδα Απαλή και τα φυλλαράκια από το θυμάρι και ανακατεύουμε να απλωθεί παντού. Αν χρησιμοποιήσουμε διατροφική μαγιά, την προσθέτουμε σε αυτό το σημείο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.

6) Αποσύρουμε από την φωτιά, πασπαλίζουμε με λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι ακόμα και σερβίρουμε την τηγανιά με φρέσκο ψωμί.