**Špagety s hlívou ústřičnou ve francouzské omáčce**

**10 porcí**

400 g hlíva ústřičná

hřiby sušené, případně žampióny

česnek, mletá paprika, kečup, smetana, solamyl, sůl, sýr cihla, olej

Hlívu ústřičnou podusíme na oleji, přidáme trochu mleté papriky, rozmačkaný česnek, sušené hřiby, sůl, zalijeme vodou a dusíme do měkka. Zahustíme solamylem, podle chuti můžeme přidat kečup a zjemníme trochou smetany. Podáváme se špagetami nebo jiným druhem těstovin a sypeme strouhaným sýrem.

