



## TANGUPANN

**Retsept:**Ragne Värk

### Valmistamine

Tõeliselt toitev ja eestipärane roog – tangupann Kui lisada tangule veidi suvikõrvitsat, Portobello seent ja valget veini, siis saab maitstva kõhutäie ja samas on seda väga lihtne valmistada. Kuumuta pannil sorts õli. Tükelda või haki vajadusel valitud komponendid ning pruunista pannil korralikult läbi. Maitsesta soola ja pipraga. Seejärel sega juurde nõrutatud tangud või kruubid. Hautamine. Vala lisandid roale ja kuumuta umbes 20 minutit või kuni kruubid/tangud on parajalt pehmed. Vajadusel lisa vedelikku. Kui soovid, võid kasutada ka sulatatud juustu - lisa see roale valmimise lõpus. Maitsesta lõplikult ja serveeri maitserohelisega. Mis vahe on kruubil ja tangul? Kruup on kooritud teravilja terve tera (koorimisel eemaldatakse kest ehk kliid) ja tang on sama kooritud tera purustatuna.

- õli
- 1 suur punane sibul
- 200 g suvikõrvitsat
- 1 Portobello seen
- 2 dl veski Mati Lõuna-Eesti tang
- 500 ml köögiviljapuljongit
- 200 ml valget veini