

Tortelini u kari umaku



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za tortelini:

- 1 jaja
- 100-120 g brašna
- prstohvatsoli
- 100 g sira
- prstohvat seckanog lista celera

Za kuvanje testenine:

- 7 dl vode
- 0,2 dl ulja
- prstohvatsoli

Za sos:

- 0,5 dl ulja
- 1,5 kašika brašna
- 2-2,5 dl mleka
- 1 kašika kisele pavlake
- 1 kašica karija
- 1/2 kašice soli
- 1/2 kašice mlevenog bibera
- 1/2 kašice suvog biljnog začina

Priprema

Zamesiti tvrdo testo od jajeta, brašna i soli. Oblikovati testo u valjak, iseci na šnite i rastanjiti na mašini za testenine ili na radnom stolu oklagijom. Seci testo na kvadratice velicine 6 x 6 cm.

Sir usitniti viljuškom i posoliti, dodati seckanog lista celera, svežeg ili sušenon i sve izjednaciti.

Na sredinu svakog kvadratica staviti malo sira. etkicom malo premazati rubove testa vodom, da se slepi i ne otvori pri kuvanju. Presaviti testo po dijagonali, da se dobije trougao i po obodu pritisnuti prstima, da se slepi. Krajeve trougla privuci i spojiti, jedan preko drugog, da se slepe. Postupak ponavljati za svo testo i reati ih na blago pobrašnjenu podlogu.

U vodu sipati so i ulje, pa kada prokljuca, staviti torteline da se kuvaju 5 minuta.

Na zagrejano ulje staviti brašno da se proprži, pa naliti sa malo mleka, neprestano mešajuci. Kako se masa zgušnjava, dolivati po malo mleka, da se postigne odgovarajuca gustina umaka. Dodati so, biljni zacín, biber i kari, pa krckati još par minuta, a onda umešati kiselu pavlaku.

Oceene torteline izruciti u šerpu sa umakom, lagano promešati i poslužiti toplo. Pri serviranju posuti origanom, seckanim peršunom ili parmezanom.

Savet