

## *Domace tagliatelle sa sosom od paradajza*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za tagliatelle:**

- 4jaja (domaca)
- 400 gbrašna
- 3 kašikemaslinovog ulja
- 1 kašikicasoli

#### **Za sos:**

- 1 kgparadajza
- 1 glavica crvenog luka
- 4 cenabelog luka
- 4 kašikemaslinovog ulja
- 1 kašikicasušenog origana
- 1 šakasvežeg bosiljka
- po ukusus
- po ukusubiber
- 2 kašikemaslaca

#### **I još:**

- oko 100 grendanog sira
- nekolikolistova svežeg bosiljka

### **Priprema**

Tagliatelle: Od svih sastojaka umesiti testo. Kada se testo pocne odvajati sa ivica posude i ruku prebacite ga na dasku i snažno mesite što duže možete, ukoliko je potrebno dodajte još brašna. Sada testo stavite u najlon kesu i zatvorite je tako da vazduh ne može da ulazi i suši testo. Ostavite tako da odstoji oko 15 minuta.

Sada je vaše testo dovoljno meko i elasticno pa ga možete oblikovati. Ukoliko imate mašinu za pastu, testo isecite na nekoliko delova i provucite nekoliko puta svaki list testa kroz mašinu do željene debljine. Ja sam razvlacila do 5 na mojoj mašini koja ima 7 pozicija za debljinu.

Zatim isecite trake testa na oko 25 cm i pomocu nastavka za tagliatelle isecite testo. Tagliatelle raširite preko stolnjaka i ostavite ih da se prosuše nekih 20 minuta.

Sos: Na maslinovom ulju propržite luk secen na kockice. Kada luk omekša dodajte zgnjeceni beli luk i suvi origano i pržite još nekoliko minuta.

Dodajte oljušten i iseckan paradajz, zacinite i na tihoj vatri kuvajte oko 30 minuta uz povremeno mešanje.

U zavisnosti od vrste paradajza možda ce biti potrebno dodavati vodu. Kada je paradajz kuvan dodajte sveži bosiljak i maslac i izmiksajte štapnim mikserom.

Tagliatelle skuvajte u slanoj vodi da budu al dente. Dodajte tagliatelle u sos, izmešajte i poslužite sa rendanim sirom i listovima bosiljka.

## Savet

Ukoliko ne želite da upotrebite odmah svu koliinu tagliatella, ostatak prvo dobro osušite (barem jedan dan), a zatim uvajte u hermetiki zatvorenoj posudi. Za sos naješe koristim pelat paradajz kod nas ga još zovu i šljivar pošto je najmesnatiji.