

Testenina sa svinjskim mesom, u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gsvinjskog mesa od buta
- **2** vece glavice crnog luka
- **3** cešnjabelog luka
- **300** gšampinjona
- **200** mlpasiranog paradajza
- **2** pune kašike paradajz pirea
- **100** mlbelog vina
- **1/2** lpavlake za kuvanje
- **1** kesicasosa sa pecurkama
- **200** gkackavalja
- majoran, bosiljak i mirojija
- biber
- suvog biljnog zacina
- ulje (ili mast)

...i još:

- **500** gtestenine

Priprema

Meso iseci na kockice i staviti na zagrejano ulje, da se dinsta. Dolivati, po malo, vode. Kada meso omekša dodati, sitno, iseceni crni i beli luk, pa nastaviti sa dinstanjem. Posle 10-ak minuta ubaciti šampinjone, isecene na deblje listice, sipati belo vino i dinstati u, polupokrivenoj, posudi.

Kada je tecnost, skoro, isparila dodati pasirani paradajz, pire od paradajza i iseckane sveže zacine (majoran, mirojia i bosiljak). Dobro promešati i zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom.

Krckati da se tecnost malo zgusne, pa sipati 250 ml pavlake za kuvanje i kesicu sosa sa pecurkama (pripremljenu prema uputstvu, sa pakovanja. Ako ne možete da naete ovaj sos uzmite 250 ml vode i 250 ml mleka, dodati 1 kašiku brašna, dobro promešati, da nema grudvica i sipati u jelo), pa nastaviti sa dinstanjem. Ako treba, još, dosoliti. U meuvremenu skuvati testeninu, prema uputsvu sa pakovanja. U oceenu testeninu sipati meso sa sosom, dobro promešati i preruciti u, odgovarajucu, posudu (za rernu).

Preko smese preliti ostatak pavlake za kuvanje (250 ml), posuti izrendanim kackavaljem i staviti da se zapece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Savet