

Testenina sa povrcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**spiralne testenine
- **1**srednja glavica ljubicastog luka
- **200 g**maslinki bez koštica
- **200 g**mariniranih šampinjona
- **1/2**limuna (sok)
- **250 g**šeri paradajza
- **2** kašicicesušene, majcine dušice
- **2** kašikedižon senfa
- **2 srednja cenabelog luka**
- maslinovo ulje
- mleveni biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Ideju, za ovaj recept, sam videla kod cuvenog kuvara Rudolfa, ali ja sam ga izmenila i prilagodila željama mojih sinova.

Prvo pripremiti paradajz. Naime, šeri paradajz preseći na pola i staviti ga u teflonsku posudu, koja ide u rernu. Paradajz posuti majcinom dušicom i prelitи maslinovim uljem. Staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, na 180 stepeni, da se pece, 3-4 minuta. Izvaditi i ohladiti.

Ljubicasti luk iseci na što tanje režnjeve i staviti ga u, dublju, odgovarajuću posudu. U tanjur staviti senf, dodati, sitno, iseckani beli luk i pomešati. Dodavati maslinovo ulje i mešati, da se dobije smesa, gustine reeg sosa.

Dobijenu smesu sipati u, iseckani, luk i, dobro, sjediniti (kašikom). Dodati iseckane maslinke i marinirane šampinjone. Pomešati. Ubaciti i, pripremljeni, paradajz, zajedno sa maslinovim uljem. Zaciniti mlevenim biberom i biozinom, po ukusu. Sve, dobro, sjediniti.

Testeniu skuvati po uputstvu, sa pakovanja. Skuvanu testeninu procediti i isprati pod mlazom, hladne, vode. Dodati je u smesu sa povrcem. Poprskati sa sokom od, polovine, limuna. Pomešati i poslužiti.

Savet