

Taljatele sa sosom od mlevenog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **750 g** brašna
- 5 jaja
- **malosoli**
- **malovode**

Za sos

- **400 g** mlevenog mesa
- **250 g** pasiranog paradajza
- **2** glavice crnog luka
- **1** dl vina

Priprema

Testo: Napraviti pet razlicitih gomila od 750 g brasna tako da svagde bude 150 g. Na svakoj gomili napraviti krater i u sredinu nalupati jaje. Mesiti testo dok ne požuti i umakati povremeno prste u vodu da testo ako je suvise tvrdo da malo omekša. Tako uraditi sa svakom gomilicom brašna. Testo razvuci do debljine da se providi. (treba dosta snage, na pocetku je tesko onda ide lako). Staviti svako testo posebno i izneti napolje da se osuši na jedno 2h. Testo zatim uviti u rolnu i seci kao rolat na debljinu od 1,5 cm. Rolat otvoriti i ispraviti da bude kao trakica. Zatim skuvati u vodi na 12 minuta.

Sos: propžiti 400 g mlevenog mesa dok nedobije boju dodati crni luk kada luk omekša dodati pasirani paradajz i vino. Zatim procene taljatele dodati u sos i mešati dok se sve ne sjedini.

Savet

Disite dok jedete. :)))