

Špagete "Polpetino"



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za špagete:

- **200 g**špageta
- **malosoli**
- **maloulja**
- **100 g**punomasnog trapist sira

Za kuglice Polpetino:

- **150 g**mlevenog mesa
- **1 krišk**astarog hleba
- **0,5 d**lmleka
- **malosoda** bikarbonate
- **malosoli**
- **malom**levenog bibera
- **1**jaje
- **2 kaš**ikeprezli
- **1 kaš**ikaprezli za formiranje kuglica
- **maloulja** za prženje
- **50 g**punomasnog trapist sira za pokrivanje kuglica

Sastojci zacina za uvaljavanje kuglica:

- **1 kaš**icicaruzmarina
- **1 kaš**icicamajcine dušice

Za umak:

- **malomaslinovog** ulja
- **2,5 dl** pasiranog paradajza
- **1 prepuna kašičica** glatkog brašna
- **1/2 kašičice** kristal šećera
- **2 kašike** zacina Kotanyi Umak Bolonjeze

Priprema

Kotanyi Umak Bolonjeze sadrži sledeće začine: paprika, crni i beli luk, bosiljak, origano, piment, majčina dušica, ruzmarin, jodirana kuhinjska so, lovorov list, biber, belancevine repice i kukuruza. U širu šerpu staviti vode, malo soli i malo ulja za kuvanje špageta. Posudu staviti na vatru da voda proključa i u vrelu vodu staviti izlomljene špagete (na pola). Kuvati 10 minuta, posudu skloniti sa vatre i poklopiti te ostaviti 10 minuta poklopljeno. Špagete koje su odstajale poklopljene 10 minuta ocediti i isprati toplom vodom te ostaviti da se dobro ocede. Dok se špagete kuvaju i stoje poklopljene 10 minuta pripremaju se kuglice od mesa i umak. Priprema kuglica: Krišku hleba natopiti sa mlekom, pa izgnjeciti viljuškom. Mlevenom mesu dodati, so, mleveni biber, izgnjecen hleb, soda bikarbonu te viljuškom izraditi. Dodati jaje i prezle i dobro izmešati. Pustiti smesu da malo odstoji da prezle nadou. Ruzmarin i majčinu dušicu staviti na dasku i oklagijom izmrviti.

Od 1 kašike smese mlevenog mesa oblikovati kuglice dlanom na koji se stavi malo prezla. Od ove količine sam dobila 14 kuglica. Svaku kuglicu provaljati kroz izmrvljene začine.

U tiganj staviti malo ulja (da pokrije dno) i peci kuglice oko 8 minuta na srednjoj vatri uz okretanje da dobiju boju sa svih strana. Priprema umaka: Pasirani paradajz pomešati sa zacinom umak Bolonjeze i dobro kašikom umutiti da ne bude grudvica. U šerpi zagrejati maslinovo ulje, dodati brašno i šećer, malo promešati te dodati pripremljen pasirani paradajz i prokuvati na srednjoj temperaturi oko 8 minuta. Umaku dodati oceene špagete, promešati, te narendati sir.

U vatrostalnu ciniju staviti malo ulja u kojem su se pržile kuglice od mesa, pa špagete sa umakom. Po površini poslagati pecene kuglice od mesa, a na svaku kuglicu staviti tanki rezanj sira.

Prekrivene kuglice sa sirom.

Prepeci kratko u rerni na infra, samo toliko da se sir malo otopi i prilepi uz kuglice. Ako nemate infru, kratko zapecite u rerni na 190 stepeni. Izuzetan prilog je zelena salata.

Savet

Pregledavajući moju runu svesku sa receptima naišla sam na ovo veoma ukusno jelo koje davno nisam pripremala, a zahteva malo vremena. Špageti Polpetino su peene aromatine kuglice od mlevenog mesa sa

špagetama u umaku i stvarno su izazov za nepce.