

Posna zapecena testenina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** soja-spiralne testenine
- **400 g** svežih šampinjona
- **2** praziluka
- **1** šolja kukuruz šećerac
- **160 g** tunjevine - komadici
- **1/2** dlulja
- začini po ukusu
- **150 g** biljnog sira
- **1/2 dl** paradajz sosa ili kecapa

Priprema

Skuvati testeninu po uputstvu, nekoliko minuta pred kraj kuvanja dodati smrznut kukuruz šećerac, kad se skuva, procediti, pa istresti u nauljenu tepsiju ili vatrostalnu posudu.

Preko testenine rasporediti komadice tunjevine. Prozarati paradajz sosom ili kecapom. Narendati 75 g biljnog sira.

U tiganju na zagrejanom ulju izdinstati seckani praziluk, oko desetak minuta, dodati seckane šampinjone, i začine po ukusu (ja stavim 1-2 kašičice bio-zacina, nekad samo morsku so, 1 kašičicu sušenog mlevenog bosiljka, 1 kašičicu mlevene slatke paprike, 1 kašičicu mlevenog crnog bibera), u poklopljenom tiganju dinstati još 5-10 minuta.

Izdinstane šampinjone s prazilukom sipati preko u tepsiju. I odgore opet izrendati 75 g biljnog sira.

Ako pravite u tepsiji, prekriti alu-folijom, a vatrostalnu posudu poklopcem. Staviti u prethodno zagrejanu pecnicu na 200°C i peci 15-20 minuta.

Savet