

Testenina sa jagnjetinom



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g školjkica (kratka testenina)
- 250 g mlevene jagnjetine
- 350 g zrelog paradajza
- 1 glavica luka
- 1 glavica belog luka
- suvi ovciji sir
- peršun
- bosiljak
- crno vino
- maslinovo ulje

Priprema

Zgnjecenu glavicu belog luka propržiti da požuti na 3 do 4 kašike ulja. Posle 2-3 minuta izvaditi luk i dodati mleveno meso.

Dinstati nekoliko minuta na jacoj vatri i dolivati cašu crnog vina.

Kada tecnost ispari, dodati opran, oljušten i isecen paradajz zajedno sa polovinom sitno seckanog luka.

Posoliti, pobiberiti i kuvati umak na blagoj vatri dok se ne zgusne pa dodati sitno isecene vezice peršuna i bosiljka.

Skuvati školjkice u mnogo posoljene vode, procediti, posuti rendanim sirom i ukrasiti bosiljkom.