

Grcka zapecena testenina



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevene jagnjetine
- 120 g testenine željenog oblika
- 300 ml jagnjeceg temeljca
- (supa u kojoj se kuvala jagnjetina)
- 450 ml jogurta
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 30 ml pirea od paradajza
- 30 grama brašna
- 2 velika paradajza
- 2 jajeta
- 15 ml ulja
- biber
- so

Priprema

Pripremiti pecnicu zagrejavši je na 190 °C. U velikom tiganju zagrejati ulje i 5 minuta pržiti jagnjetinu. Dodati crni i beli luk i nastaviti prženje još 5 minuta. Dodati pire od paradajza i brašno i kuvati još minut. Uliti temeljac i zaciniti prema ukusu. Ostaviti da prokljuca i kuvati 20 minuta.

Naseci paradajz, meso staviti u vatrostalnu posudu i prekriti ga nasecenim paradajzom.

Kuvati testeninu 8-10 minuta al dente u dosta slane vode prema uputstvu koje se nalazi na pakovanju. Dobro ocediti.

Zajedno promešati testeninu, jogurt i jaja. Staviti preko paradajza i peci u zagrejanj pecnici jedan sat. Pri serviranju obilno posuti kackavaljem.