

## *Testenina u sosu sa svinjskim mesom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** testenine, po izboru
- **2 kašice** soli
- **2 kašike** ulja
- voda

#### **Za sos:**

- **600 g** svinjskog mesa od buta
- **300 g** šampinjona
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **3 češnj** belog luka
- **1/2 kašice** crnog bibera, sveže mlevenog
- **1 kašica** crvenog (ljutog) bibera
- **1 kašika** majorana
- **1 kašika** senfa
- **1/2 l** pavlake za kuvanje
- **2 kašice** suvog biljnog začina
- ulje

## I još:

- **300 g** kackavalja
- **150 g** dimljenog kackavalja
- **50 ml** ulja

## Priprema

Svinjsko meso iseci na kockice. Crni luk iseci na rebarca, a beli luk sitno iseckati. Šampinjone iseci na deblje listice.

Na zagrejano ulje staviti iseckano meso i staviti da se dinsta. Meso posuti crnim biberom i suvim biljnim zacinom. Promešati i, sa dolivanjem, po malo, tople vode, pržiti da meso bude polumekano.

Ubaciti iseckani crni i beli luk, pa nastaviti sa dinstanjem. Kada luk postane staklast dodati isecene šampinjone i dinstati da ispari voda, koju su pecurke pustile.

Zatim dodati crveni biber i senf, pa dobro promešati. Sipati pavlaku za kuvanje, promešati i skloniti sa vatre.

Testeninu skuvati po uputstvu sa pakovanja, sa dodatkom soli i ulja.

Pekac dobro podmazati uljem i izruciti proce?ene makarone. Testeninu preliterati sa 50 ml ulja i promešati. Sipati pripremljeni sos, dodati iseckani dimljeni kackavalj i dobro promešati. Posuti sa 300 g izrendanog kackavalja i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni.

Kada se kackavalj otopi i jelo dobije lepu, rumenu boju izvaditi testeninu iz rerne i poslužiti.

## Savet