

Teletina i pecurke u crvenom sosu



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g** telecih šnicli od buta
- **2 kašike** brašna
- **1 kašica** crvene zacinske paprike
- **2 dl** temeljca
- **200 g** braon šampinjona
- **1 dl** paradajz sosa
- **2 kašike** ajvara
- biber, so
- **2 kašike** ulja
- **150 g** makarona

Priprema

Pripremiti temeljac (možete ga sami napraviti ili kupiti kocku). Pomešati brašno sa crvenom paprikom i malo soli. Tanko secene telece šnicle sa jedne strane umakati u brašno i tu stranu staviti na zagrejano ulje. Nakon 2 minuta okrenuti šnicle. Pržiti dok ne porumene, pa naliti sa malo vrućeg temeljca i poklopiti. Krckati na niskoj temperaturi uz dolivanje tecnosti dok ne potrošite, trebace vam oko 30 minuta.

Za to vreme iseckati pecurke pa ih dodati šniclama i sipati malo bibera. Kad pecurke omekšaju i voda ispari dodajte paradajz sos i krckajte još nekih 10-ak minuta. Na kraju dodati ajvar i nastaviti sa krckanjem oko 5 minuta. Skloniti sa šporeta i ostaviti poklopljeno pre služenja 10 minuta.

Skuvati makarone u kipućoj vodi, procediti, servirati i uživati.

Savet

Prijatno :)