Taljatele sa mesom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Ua taljatele:

- **3**jajeta
- **300 g**brašna
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **1/2 kašicice** soli

I još:

- **500 g**svinjske šnicle
- **3 vece**šargarepe
- **1 koren**celera
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **2 kašike**ulja
- **1 kašika**seckanog peršuna

Priprema

Kod ovog jela mi se svia što možete napraviti domacu testeninu u kucnim uslovima. Jeste da je postupak pravljena malo komplikovaniji, ali krajnji ishod je odlican. Potrošite taljatele koliko vam je potrebno, a ostatak

ostavite da se prosuše, povremeno rastesite i možete ih cuvati u kartonskoj kesi do sledece upotrebe, i mesec dana, a da ne promene ni ukus, a ni miris. U odgovarajucoj posudi stavite jaja, maslinovo ulje, so i sa brašnom zamesite testo. Testo mora duže da se mesi. Tvre je pod ruku, teže se mesi, ali je krajnji rezultat odlican. Uživacete u ovom rucku. Kad umesite testo ostavite ga da miruje 20 minuta. Zatim testo podelite na više delova da bi vam bilo lakše. Pobrašnajte radnu površinu i oklagijom razvijte koru na oko 1 mm. Koru nožem presecite na manje delove i dobro pospite brašnom. Ako taljatele razvlacite mašinom nije potrebno dodatno dodavati brašno. Urolajte i nožem secite debljinu koju želite. Odmotajte rolnice pa ih pobacajte na suvu, pobrašnjenu krpu. Potrebno je da se suše bar pola sata pre kuvanja. Ostatak sušite nekoliko dana s tim što povremeno rastesite testeninu. Osušene taljatele cuvajte u kartonske kutije do sledece upotrebe. Željenu kolicinu taljatela skuvajte u blago posoljenoj, provreloj vodi 10-ak minuta, u zavisnosti od vremena koje su se sušile, a i od vašeg ukusa. Ocedite ih od vode. Šnicle isecite na vece kocke i stavite ih u dublji tiganj da se proprže sa svih strana, dok ne promene boju. Dodati sitno isecen crni luk. Šargarepu i celer ocistiti, iseci na krugove i dodati mesu. Dinstati na laganoj vatri uz povremeno dolivanje vode. Posoliti i pobiberiti. Kad povrce omekša dodati kuvane taljatelje, promešati i kuvati još 3 minuta dok se ne sjedine sastojci. Skloniti sa ringle pa dodati iseckan peršun. Služiti uz sezonsku salatu.

Malo je reci da je ukus savršen! Prijatno.

Savet