

Teletina u soja sosu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** teletine
- **100 g** integralne testenine
- **100 ml** paradajz sosa tomatino
- **50 ml** neutralne pavlake
- **2 kašičice** soja sosa
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **malo** majoneza
- **tanka šnita** kackavalja

Priprema

Prvo skuvati testeninu po upustu sa pakovanja. Meni je za integralnu bilo potrebno nekih 8 minuta. Zatim teletinu iseckati na sitne kockice i staviti da se dinsta. Pred kraj dinstanja dodati suvi biljni zacin, i nakon toga doliti paradajz sos i neutralnu pavlaku. Zagrejati tiganj sa maslinovim uljem, i procenenu teletinu iz sosa sa paradajzom prebaciti u tiganj. Dodati soja sos u teletinu i malo promešati i skloniti sa vatre. Nakon toga jelo je gotovo i sledi serviranje u tanjiru. Prvo staviti testeninu u tanjir, preko premazati malo majoneza, i zatim posuti teletinu. Preko preliti sos od paradajza. Za dekorisanje možete iseci tanku šnitku kackavalja i ostaviti da se napari, kako bi se rastopio. Ja sam kao dekoraciju stavila malo ljute papricice i posula prstohvat aleve paprike. Prijatno!

Savet