

Petao Kapamas sa domacom testeninom i Mizithra sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 domaci petao, od oko 2,5 kg
- 1/2 šolje ekstra devicanskog maslinovog ulja
- So i sveže samleven biber
- 45 mahuna pimenta
- 1 štapić cimeta
- 1 čaša suvog crnog vina
- 1 konzerva soka od paradajza
- 400 g sira Mizithra
- 1 kg testenina

Za testeninu:

- 1 kg brašna, prosejanog
- 6 jaja srednje velicine, umucena
- 300 ml mleka
- 1 kašičica soli

Priprema

ZA TESTENINU: Prosejte brašno u ciniju i napravite udubljenje u sredini. Dodajte jaja, mleko i so, umešajte nežno i mesite dok ne dobijete cvrsto testo. Oblikujte tesu u loptu, pokrijte folijom i ostavite da odstoji na hladnom jedan sat. Razvucite testo u tanke slojeve i isecite ih na tanke trake široke oko 1 cm.

Neka se trake suše minimum 3 sata pre kuvanja da ne bi omekšale. Najbolje je pripremite testeninu dan pre.

ZA PETLA: Zagrejte ulje u loncu. Posolite petla i potopite u ulje. Dodajte cimet i mahune pimente a zatim i vino. Kada vino ispari, dodajte sok od paradajza i kuvajte oko pola sata.

Kuvajte testeninu u loncu sa dosta ključale vode oko 3-4 minuta (za domacu pastu je potrebno manje vremena nego za gotovu). Ocedite testeninu, vratite je u lonac i propržite sa malo ulja.

Stavite sloj testenine na poslužavnik, pospite sirom Mizithra i nastavite da režete slojeve. Stavite petla na testeninu i prelite sosom.