

Testenina sa svinjskim mesom, u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** svinjskog mesa od buta
- **2** vece **glavice** crnog luka
- **3** **cešnjabelog** luka
- **300 g** šampinjona
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **2 pune kašike** paradajz pirea
- **100 ml** belog vina
- **1/2 l** pavlake za kuvanje
- **1 kesica** sosa sa pecurkama
- **200 g** kackavalja
- majoran, bosiljak i mirošija
- biber
- suvog biljnog zacina
- ulje (ili mast)

...i još:

- **500 g** testenine

Priprema

Meso iseci na kockice i staviti na zagrejano ulje, da se dinsta. Dolivati, po malo, vode. Kada meso omekša dodati, sitno, iseceni crni i beli luk, pa nastaviti sa dinstanjem. Posle 10-ak minuta ubaciti šampinjone, isecene na deblje listice, sipati belo vino i dinstati u, polupokrivenoj, posudi.

Kada je tecnost, skoro, isparila dodati pasirani paradajz, pire od paradajza i iseckane sveže zacine (majoran, mirošija i bosiljak). Dobro promešati i zaciniti biberom i suvim biljnim zacinom.

Krckati da se tecnost malo zgusne, pa sipati 250 ml pavlake za kuvanje i kesicu sosa sa pecurkama (pripremljenu prema uputstvu, sa pakovanja. Ako ne možete da nađete ovaj sos uzmite 250 ml vode i 250 ml mleka, dodati 1 kašiku brašna, dobro promešati, da nema grudvica i sipati u jelo), pa nastaviti sa dinstanjem. Ako treba, još, dosoliti. U međuvremenu skuvati testeninu, prema uputstvu sa pakovanja. U očeenu testeninu sipati meso sa sosom, dobro promešati i preruciti u, odgovarajucu, posudu (za rernu).

Preko smese preliti ostatak pavlake za kuvanje (250 ml), posuti izrendanim kackavaljem i staviti da se zapece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Savet