

Domaci tortelini u sosu od belog luka



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- 2 jajeta
- **malosoli**
- **malovode**

Fil:

- **100 g** mlevenog mesa
- **1 manja glavica** crnog luka
- **malo** ulja
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina

Sos od belog luka:

- **maloulja**
- **1,5 kašika** brašna
- **2 cenabelog** luka
- **2 dlmleka**
- **2 kašika** majoneza
- **malosoli**
- **malobibera**

Priprema

Brašno prosejte i dodajte kašicicu soli, zatim dodajte jaja i malo vode tek da se može zamesiti testo. Zamesite testo rukom i ostavite sa strane da odstoji otprilike pola sata.

Za to vreme pripremite fil: Crni luk sitno isekajte i propržite na ulju, dodajte mleveno meso, posolite, pobiberite i dodajte zacine. Dinstajte poklopljeno na tihoj vatri oko pola sata. Kad je meso dobro prodinstano sklonite poklopac i dinstajte još malo da ispari voda. Odstojalo testo razvucite oklagijom na pobrašnjenu dasku i vadite cašom krugove. U svaki krug stavite po malo pripremljenog fila i savijte kao kiflice.

Važno je dobro sastaviti krajeve da fil ne iscuri (torteline možete praviti raznih oblika). Tako pripremljene torteline jednu po jednu ubacujte u posoljenu kipucu vodu i kuvajte na srednjoj temperaturi 10-15 minuta. Gotove torteline izvadite rešetkastom kašikom iz vode.

Sos: u ulju dodajte brašno kratko promešajte, dodajte sitno seckani beli luk i mleko (mleka možete dodavati ili smanjivati u zavisnosti od gustine sosa koji želite dobiti), malo soli i na kraju dodajte majonoz i promešajte. Servirajte na tanjiru za posluž enje i po malo pospite zacinima.

Savet