

Testenina sa povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** spiralne testenine
- **1** srednja glavica ljubicastog luka
- **200 g** maslinki bez koštica
- **200 g** mariniranih šampinjona
- **1/2** limuna (sok)
- **250 g** šeri paradajza
- **2 kašičice** sušene, majcine dušice
- **2 kašike** dižon senfa
- **2 srednja** cenabelog luka
- maslinovo ulje
- mleveni biber
- suvi biljni zacín

Priprema

Ideju, za ovaj recept, sam videla kod cuvenog kuvara Rudolfa, ali ja sam ga izmenila i prilagodila željama mojih sinova.

Prvo pripremiti paradajz. Naime, šeri paradajz preseći na pola i staviti ga u teflonsku posudu, koja ide u rernu. Paradajz posuti majcinom dušicom i preliti maslinovim uljem. Staviti u, prethodno zagrejanu, rernu, na 180 stepeni, da se pece, 3-4 minuta. Izvaditi i ohladiti.

Ljubicasti luk iseci na što tanje režnjeve i staviti ga u, dublju, odgovarajucu posudu. U tanjir staviti senf, dodati, sitno, iseckani beli luk i promešati. Dodavati maslinovo ulje i mešati, da se dobije smesa, gustine reeg sosa.

Dobijenu smesu sipati u, iseckani, luk i, dobro, sjediniti (kašikom). Dodati iseckane maslinke i marinirane šampinjone. Promešati. Ubaciti i, pripremljeni, paradajz, zajedno sa maslinovim uljem. Zaciniti mlevenim biberom i biozacinom, po ukusu. Sve, dobro, sjediniti.

Testeninu skuvati po uputstvu, sa pakovanja. Skuvanu testeninu procediti i isprati pod mlazom, hladne, vode. Dodati je u smesu sa povrćem. Poprskati sa sokom od, polovine, limuna. Promešati i poslužiti.

Savet