

Slana torta sa testeninom



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za prelivanje testenine:

- **1 crveni luk**
- **1 šargarepa**
- **1 manjiceler**
- **4 cenabelog luka**
- **50 gslanine**
- **400 gmljevene junetine**
- **1 kašikicasoli**
- **1/2 kašikicebibera**
- **1/2 kašikicecrvene zacinske paprike**
- **1 šolja (oko 2 dl)crvenog vina**
- **1 veciparadajz**

I još:

- **1 pakovanjeRigatoni testenine**
- **1 kašikamaslinovog ulja**
- **1 šoljarendanog parmezana**

Priprema

Iseckati na sitno luk, šargarepu i celer. U šerpu staviti slaninu sitno iseckanu, pržiti dok se ne pojavi masnoca, a slanina poprimi smekastu boju. Dodati naseckano povrce i pržiti sve na laganoj vatri dok luk ne bude proziran i mekan. Dodati mljevenu junetinu, so, biber. Pržiti malo sve sa mesom, potom dodati iseckan paradajz (možete ga zameniti i sa pireom od paradajza) i iseckan beli luk. Ostaviti na laganoj vatri da se krcka uz povremeno

mešanje. Dodati vino, promešati, poklopiti i neka se krk na laganoj vatri uz povremeno mešanje. Najbolje je da nakon 40 minuta probate meso da li je gotovo. Testeninu staviti kuvati u vodu, ali samo nekoliko minuta, ni slučajno je prekuvati jer je necete moci slagati. Isprati testeninu sa hladom vodom, dodati kašiku maslinovog ulja, promešati, dodati izrendan sir i opet promešati. Uzeti kalup za torte koji se otvara, premazati ga sa uljem ili maslacem i slagati testeninu uspravno da rupice budu gore, prelite sve sa umakom od mesa, kašikicom stavljate u unutar testenine, u rupice. Na vrh naribajte još malo sira i stavite peci u zagrejanu rernu na 180 oko 30 minuta. Izvadite iz rerne i ostavite da odstoji oko 15 minuta. Uzmite nož i preite oko ruba kalupa, pa ga tek onda otvorite. Prijatno!

Savet