

Testenina sa mljevenim mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** testenine
- **1** luk
- **1** cenbelog luka
- **1** vecašargarepa
- **1** manjatikvica
- **1 kašika** pirea od paradajza
- **500 g** mljevene curetine
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **50 g** grendanog parmezana
- **maloulja**
- **maloperšunovog** lista

Priprema

Kako su nam stigle ranije ove vrućine tako je i vreme provedeno u mojoj kuhinji sve krace. U šerpu sipati vodu, dodati malo soli. Kad voda provri dodati testeninu, kod mene su mašnice sa šargarepom i bundevom i kuvati po uputstvu na kesici. Kad je testenina kuvana, procediti, sipati malo ulja, promešati. U šerpu sipati malo ulja, dodati sitno iseckan luk, izrendanu šargarepu, pržiti na laganoj vatri, dodati meso, posoliti, dinstati uz mešanje. Kad je meso skoro gotovo, pet minuta pred kraj prženja, dodati izrendanu tikvicu (ako su mlade nije ih potrebno guliti) iseckan beli luk, pire od paradajza, biber, seckani peršunov list, posoliti po ukusu. Na tanjir staviti testeninu, preko meso i rendani sir. Služiti uz salatu.

Savet