

Testenina sa pikantnim kobasicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** testenine
- **300 g** pikantnih, prosušenih, kobasica
- **300 g** šampinjona
- **1 srednja glavicacrnnog luka**
- 2veca paradajza
- 2vece paprike
- **100 g** zelenih maslinki
- **200 g** kukuruza šećerca
- **150 g** sira za mazanje (popularna Zdenka)
- **1/2 l** pavlake za kuhanje
- ulje

Zacini:

- **2 kašicicesuvog biljnog zacina**
- **2 kašicicesoli**
- **1/2 kašicice kurkume**
- **1 kašicica** karrija
- **1 kašicica** mlevenog bibera
- **1/2 kašicicemlevenog korijandera**
- **1 kašicicadimljene, aleve, paprike**
- **1 kašicicabelog luka u prahu**
- **1 kašicica origana**

... i još:

- **20 gmaslaca**

Preparacija

Kobasice iseci na krugove. Šampinjone iseci na deblje listice a crni luk iseci na režnjeve. Paradajz oljuštiti i iseci na kockice. Paprike ocistiti od semenki i iseci ih na trake. Maslinke iseci na cetiri dela, a sir za mazanje iseci na kockice.

Sipati malo ulja u tiganj, sa debljim dnom (ili teflonski tiganj), zagrejati ga i staviti kobasice, da se proprže. Kada kobasice dobiju rumenu boju, rešetkastom, kašikom ih izvaditi u tanjur. Pojacati vatu i, u istu masnocu, ubaciti šampinjone. Pržiti ih da porumene, pa ih izvaditi, rešetkastom kašikom.

Zatim, u istu posudu (ako je potrebno dodati još malo ulja) ubaciti crni luk i malo ga propržiti, minut, dva. Odmah dodati paradajz i pržiti dok ne ispari suvišna tecnost. Na polovinu prženja paradajza dodati paprike. Zatim dodati sve navedene zacine (osim soli), kukuruz šecerač i maslinke. Promešati. Ubaciti kobasice i šampinjone, dobro promešati i skloniti sa vatre.

U vecu posudu sipati vodu, dodati dve kašicice soli i staviti da provri. Skivati testeninu, po uputstvu, sa pakovanja. Rernu ukljuciti, da se zagreje, na 190 stepeni.

Skuvanu testeninu procediti. Uzeti, odgovarajuci, posudu i dobro je premazati sa 20 g maslaca. U, proceenu, testeninu ubaciti pripremljeni sos, dodati 200 ml pavlake za kuhanje i, dobro, promešati.

Pripremljenu testeninu izruciti u posudu za pecenje. Poravnati, pa preko poreati iseckani sir za mazanje. Preliti sa 300 ml pavlake za kuhanje i staviti da se zapece.

Poslužiti uz cašu vina, po ukusu.

Savet