Testenina sa lisicarkama

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**testenine
- **1 kašika**maslinovog ulja

Sos sa lisicarkama:

- **1/2 kg**lisicarki
- **50 g**maslaca
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **2 srednje glavice**crnog luka
- **3 veca češnja**belog luka
- **100 ml**belog vina
- **100 ml**vode
- **1 kašicica (mala za kafu)**brašna
- **2 pune kašike**kajmaka
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**mlevenog bibera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Priprema

Lisicarke ocistiti, nikako ih ne prati, jer upijaju vodu, kao suner, pa postanu mekane i neukusne. Ja sam ih cistila, malim, nožicem (kapice blago sastružite, vrh drške odseci, a delove zemlje, koja se zadržala ispod kapica, nožicem skloniti). Ocišcene pecurke iseci na krupnije komade.

U širem tiganju (ja sam koristila vok) staviti maslac i maslinovo ulje, pa staviti na šporet, da se maslac rastopi. Crni luk iseci na režnjeve, a beli luk, sitno, iseckati.

Na zagrejanu masnocu staviti, iseceni, crni i beli luk. Dinstati 1-2 minuta, cim luk pusti svoju aromu, ubaciti isecene pecurke. Sipati belo vino, promešati i dinstati, polupokriveno, na srednjoj temperaturi. Posuti biberom, kurkumom i suvi biljnim zacinom. Promešati i dinstati dok ostane samo malo tecnosti. Zatim dodati vodu, u kojoj je rastvoreno brašno. Promešati i, odmah, dodati kajmak, Mešati da se kajmak rastopi i skloniti sa vatre.

Testeninu skuvati po uputsvu sa pakovanja (ja sam koristila široku testeninu - taljatele). Skuvanu testeninu procediti, dodati maslinovo ulje i promešati.

Skuvanu testeninu poslužiti sa sosom od lisicarki.

Savet