Testenina u kremastom sosu

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**široke, cipkaste, testenine

Sos:

- **200 g**dimljene, mesnate, slaninice
- **100 g**dimljene pecenice
- **1**struk praziluka (beli deo)
- **200 g**šampinjona
- **1**manja tikvica
- **3 veca cena**belog luka
- **1**sveža ljuta papricica
- **1**kesica za sos (4 vrste sira)
- **300 ml**vode
- **300 ml**pavlake za kuvanje
- **120 g**iseckane gaude
- ulje
- mleveni biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Slaninicu iseci na kockice, pecenicu na trake, praziluk na polukrugove, beli luk sitno iseckati, šampinjone iseci na deblje listice, tikvicu na polukrugove i ljutu papricicu na krugove.

U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti slaninicu da se proprži. Kada slaninica pocne da rumeni ubaciti isecenu pecenicu. Pržiti, uz postepeno mešanje, dok slaninica i pecenica ne porumene. Rešetkastom kašikom izvaditi ih iz ulja i prebaciti u tanjir.

Na istu masnocu staviti da se isprže tikvice. Pržene tikvice (pržiti ih da porumene), rešetkastom kašikom prebaciti na tanjir, sa slaninom i pecenicom.

Zatim, u masnocu gde se pržilo meso i tikvica ubaciti praziluk, lutu papricicu, beli luk i šampinjone. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom, po ukusu, i promešati. Poklopiti posudu i dinstati dok pecurke ne puste vodu. Zatim otklopiti i pustiti da voda ispari.

U 300 ml tople vode rastvoriti sos iz kesice. U posudu sa povrcem vratiti slaninicu, pecenicu i tikvice. Promešati, pa naliti sa rastvorenim sosom i pavlakom za kuvanje. Dobro promešati, probati da li treba još dosoliti i, na tihoj vatri, krckati dok se sos, malo, ne zgusne. Tada ubaciti kackavalj, promešati, pustiti da provri i skloniti sa vatre. Poklopiti posudu i držati je na toplom.

Testeninu skuvati po uputstvu sa pakovanja. Skuvanu testeninu procediti i dodati u sos. Dobro promešati i poslužiti.

Savet