Testenina sa više vrsta sira

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**testenine (po želji)

Sos:

- **100 g**mesnate dimljene slanine
- **1 struk**mladog crnog luka
- **1 struk**mladog belog luka
- **200 g**praške šunke
- **200 g**feta sira
- **1/2 l**pavlake za kuvanje
- **200 ml**mleka
- **1** kesica za sos makarone sa 4 vrste sira
- **1 kašicica**mešavine mlevenog bibera
- **1 kašicica**suvog biljno zacina
- ulje

Smesa za prelivanje testenine:

- **2**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **200 ml**mleka
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

... i još:

- **300 g**kackavalja (gauda)
- **100 g**polutvdog sira Ruscello crvani pesto 50%

Priprema

Slaninicu iseci na sitne kockice. Obe vrste luka iseci na tanje krugove. Prašku šunku i feta sir iseci na kockice. Kackavalj i polutvrdi crveni sir krupmo narendati. Od kackavalja, odmah, odvojiti 100 g, a od crvenog sira 50 g i ostaviti na stranu (to ce poslužiti za posipanje testenine).

Ulje sipati u dublju posudu i staviti ga da se zagreje, na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje spustiti slaninicu da se proprži. im slaninica pusti svoju aromu ubaciti iseckani luk, dinstati ga 1-2 minuta, pa dodati iseckanu šunku. Dinstati u polupokrivenoj posudi, dok se šunka ne proprži.

U odgovarajucoj posudi sipati pavlaku za kuvanje, dodati mleko i žicom za mucenje sjediniti. Ubaciti sos iz kesice (sos je u prahu) i dobro umutiti, da se razbiju grudvice sosa. Pripremljenu smesu sipati u dinstani deo mesa i povrca. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom, promešati i pustiti da provri (povremeno promešati). Kuvati, samo da se sos blago zgusne, probati da li treba dodati još zacina, pa ga skloniti sa vatre.

Testeninu skuvati prema uputstvu sa pakovanja. Veci i dublji pleh (moj pleh je bio, unutrašnjih, dimenzija 36cm x 25cm x 5cm) dobro premazati uljem.

Skuvanu testeninu ocediti (ne treba je ispirati) i staviti u vecu vanglicu. Preliti je pripremljenim sosom i promešati, da se sos i testenina sjedine. Zatim dodati iseckani feta sir, 200 g izrendanog kackavalja i 50 g izrendanog crvenog sira. Pomocu dve varjace promešati. Smesu izruciti u pripremljeni pleh i poravnati površinu. Posuti sa 100 g kackavalja i 50 g crvenog sira (što su ranije odvojeni).

Smesa za prelivanje testenine: U odgovarajucu posudu razbiti jaja, dodati suvi biljni zacin i žicom za mucenje umutiti (samo koliko da se jaja sjedine). Sipati mleko i jogurt i umutiti. Smesu ravnomerno sipati preko testenine.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. U zagrejanu rernu staviti testeninu da se pece. Kada testenina porumeni izvaditi je iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohladi. Zatim je iseci na vece parcice i poslužiti...

Savet