

Testenina u sosu od spanaca, sa svinjskim vratom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 vece šnicle**otkošcenog svinjskog vrata
- mešavina mlevenog bibera
- suvi biljni zacin
- timijan
- **50 ml** belog vina
- ulje

Sos od spanaca:

- **400 g**zamrznutog spanaca
- **2 struk**amladog belog luka
- **50 ml**mleka
- **200 ml**pavlake za kuvanje
- **2 pune kašike** krem sira
- **100 g**kisele pavlake
- mleveni biber sa korom limuna
- suvi biljni zacin

... i još:

- **300 g**testenine (po vašem izboru)

Priprema

Meso posuti sa suvim biljnim zacinom, timijanom i biberom, po ukusu. Zacine dobro utrljati u meso i ostaviti meso u frižideru da odstoji jedan sat. Meso iz frižidera izvaditi 10-ak minuta pre prženja, da bude na sobnoj temperaturi. U veci teflonski tiganj (ja sam koristila vok) sipati ulje i staviti da se zagreje, na srednjoj temperaturi. Na zagrejano ulje spustiti meso. Sipati belo vino i u polupokrivenom tiganju pržiti meso (ako treba dolivati po malo vrele vode). Isprženo meso izvaditi na odgovarajuci tanjir. Tanjir prekriti alu folijom i držati ga na toplom.

Sos od spanaca: Mladi beli luk iseci na kockice i spustiti u ulje, gde se pržilo meso. Kada luk pusti aromu, dodati zamrznuti spanac. Sipati mleko, poklopiti i dinstati. Kada se spanac pretvori u kašastu smesu ubaciti krem sir, kiselu pavlaku i pavlaku za kuvanje. Dobro promešati, pustiti da provri, pa dodati biber i suvi biljni zacin (po ukusu). U polupokrivenoj posudi krckati sos dok se malo ne zgusne, pa ga skloniti sa vatre.

Testeninu obariti prema uputstvu sa pakovanja. Skuvanu testeninu procediti i ubaciti u posudu sa sosom. Dobro promešati.

Testeninu u sosu od spanaca poslužiti sa prženim svinjskim vratom.

Savet