

Testenina sa slanicom i povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** testenine (po želji)
- **300 g** dimljene mesnate slanine
- **2** strukamladog crnog luka
- **3** veka češnjabelog luka
- **1** veka šargarepa
- **300 g** miks povrća
- (grašak, crveni pasulj i kukuruz šećerac)
- **100 g** šampinjona
- **2** veka paradajza
- **500 ml** pavlake za kuvanje
- **200 g** izrendanog kackavalja (gauda)
- ulje

Zacini:

- **1** kašica origana
- **1** kašica timijana
- **2** kašice suvog biljnog začina
- **1** kašica bibera sa ukusom limuna

Priprema

Dimljenu mesnatu slaninu iseci na trake (dužine 4cm, a debljine 0,5cm). Mladi crni luk iseci na krugove, beli luk sitno iseckati, šargarepu iseci na kocke, a šampinjone iseci na deblje listice. Paradajz oljuštiti i iseci na

kocke. Kackavalj krupno izrendati.

U dublju i širu posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti iseckanu slaninu i samo je malo propržiti, koliko da pusti svoju aromu. Zatim ubaciti svo povrce (crni i beli luk, šargarepu, grašak, crveni pasulj, kukuruz šećerac, šampinjone i paradajz. Dobro promešati, poklopiti i na srednjoj vatri ostaviti da se dinsta.

Za to vreme staviti testeninu da se skuva, prema uputstvu sa pakovanja. Skuvanu testeninu ocediti i ostaviti na stranu.

Kada je povrce otpustilo svoju vodu, posuti jelo sa zacinama (origanom, timijanom, suvim biljnim zacinom i biberom sa ukusom limuna) i dobro promešati. Dalje ga dinstati bez poklopca, dok ne ostane tecnosti samo malo, pri dnu. Tada sipati pavlaku za kuvanje, ostaviti da provri, pa probati da li treba dodati još šta od zacina. Posle dva minuta krckanja dodati kackavalj i pustiti da se kackavalj otopi, uz povremeno mešanje.

Na kraju ubaciti testeninu, sve dobro promešati i poslužiti.

Savet