

Domace bolonjeze sa domacim jufkama



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **1jaje**
- **100 g**brašna
- **1 prstohvatsoli**

Sos:

- **400 g**mlevenog mesa
- **1 kašicica**bosiljka
- **1 kašicica**origana
- **1 prstohvatsuvog** peršuna
- **1 kašik**askroba (gustin)
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**mlevenog bibera
- **300 ml**paradajz soka
- **1 šoljica**vode

Priprema

Razbiti jaje, posoliti i u to dodavati postepeno brašno. Zamesiti crvrsto testo. Razvuci testo i seci na željeni oblik i širinu jufke. Poredati na papir i staviti da se suši. (Ja sam jufke susila iznad šporeta, bile su suve za 30 minuta).

Dok se jufke suse, pripremite sos.

Mleveno meso propržiti sa solju i biberom po ukusu. Kada je meso prženo dodati mu paradajz sok i pustiti da meso upije sok.

Mesu dodati bosiljak, origano, peršun. U šoljici vode razmutiti skrob i dodati ga sosu. Pustiti da prokljuca.

Probajte sos i "doterajte" ukus po vašolj želji.

Kada je sos gotov i testenina suva. Testeninu skuvati u 1 l vode. Ja sam koristila 200 g testenine. Posolite vodu. Kada prokljuca spustute u šerpu testeninu, promešajte i kuvati 10 minuta na umerenoj temperaturi.

Testeninu procedite kroz cediljku. Servirajte testeninu i preliati toplom soso.

Savet

Serviranoj testenini možete dodati rendani kakavalj ili parmezan.