

## *Pirincana testenina sa mlevenim mesom*



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** pirinacne spiralne testenine
- **200 g** svinjskog mlevenog mesa
- **100 g** svežeg ili zamrznutog paradajza
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malosvežeg** peršunovog lišca
- **malo** italijanske mešavine zacina
- **malomaslinovog** ulja

### **Priprema**

U šerpu staviti vode i malo soli te prokuvati do kljicanja. U ključalu vodu staviti rezance i kuvati ih 6 minuta + 1 minut poklopljeno i skinuto sa vatre (prema uputstvu sa kesice). Dok se testenina kuva zamrznuti paradajz preliti sa toplom vodom iz slavine i oljuštiti, te iseci na sitne listice. U tiganju zagrejati ulje i staviti mleveno meso, so, mleveni biber i italijansku mešavinu zacina i upržiti uz stalno mešanje da bude lepo rastresito meso (cca 10 minuta). Uprženo meso izvaditi iz tiganja i u toj masnoci upržiti iseckani paradajz kome smo dodali malo soli i italijanske mešavine zacina. Pržiti uz podlivanje vodom. Kuvanu testeninu staviti u cedilo i isprati pod toplom vodom. U posudu staviti testeninu, pa uprženo meso i na kraju uprženi paradajz i lagano promešati viljuškom. Gotovo jelo pospite sa sitno iseckanim peršunovim lišcem.

### **Savet**

Ujutro sam iz zamrzuvaa izvadila svinjsko mleveno meso i odlučila da u današnji ruak pripremiti nelo jelo sa istim, zavisno od vremena kojim u raspolagati. Kako sam kasno stigla kui odlučila sam da napravim ruak na

brzinu, a opet meni veoma ukusan. Izuzetno mi se dopada ukus pirinanih rezanaca , a pošto sam ih imala kod kue pripremila sa njima sam si i pripremila ruak. Ne sumnjam da su mnogi od Vas napravili isti ili slian brzi ruak, ali u ipak moje trenutne ideje podeliti sa Vama... možda Vam nekada dobro doe. Ako volite da testenina sa mesom bude sonija napravite više umaka od paradajza (ja volim sa malo umaka).