

Zapečeni tortelini u sosu od povrca



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Domaci tortelini:

- 2 jajeta
- **200-250** g brašna
- 2 kašike ulja
- 1/2 kašice cicesoli
- **100-150** gsira

Sos:

- **1** manja glavicacrnog luka
- **1** struk mladog luka
- **10-tak** kolutova praziluka
- 2 šargarepe
- **50** g celera
- 2 kiselih krastavcica
- **1** kašica cicasoli
- **1** kašica camlevenog bibera
- **1** kašica s uvo biljnog zacina
- **2-3** kašike brašna
- **4** dl mleka
- 2 žumanca
- **2** kašike majoneza
- **1** dl kisele pavlake
- **0,7** dl ulja

Posipanje:

- **100 g** kackavalja
- **prstohvat** peršuna
- **prstohvat** origana

Priprema

Priprema tortelina: Zamesiti tvrdo testo od jaja, brašna, ulja i soli, da se ne lepi. Iseci na trake i rastanjiti na mašini za testenine, prvo na najsiri razmak valjaka, pa do najtanjeg testa. Ukoliko se radi rucno, oklagijom razviti što tanje testo. Vecom cašom vaditi krugove iz testa. Deo testa, koji preostane od vaenja krugova, premesiti i razviti na isti nacin, da se upotrebi sve testo.

Na svaki krug staviti po kuglicu izdrobljenog sira, posoljenog ukoliko je neslan. Presaviti okruglo testo i po kruznom delu pritisnuti prstima, da se slepi. Ukoliko imate plasticnu modlu za "skoljke", krug sa sirom staviti na modlu, zatvoriti je i pritisnuti, a kada se otvori, školjka je zaledljena, a ivica polukruga je cirkast naborana, što daje još lepsi izgled testenini. Zatim krajeve polukruga privuci i spojiti, jedan preko drugog, da se slepe. Postupak ponavljati za svo testo i reati ih na blago pobrasnjenu podlogu.

U posoljenu vrijedu vodu staviti torteline da se kuvaju 4-5 minuta.

Priprema sosa: Na zagrejano ulje staviti sitno iseckan stari i mladi crni luk i praziluk, pa dodati narendanu šargarepu, kisele krastavcice i celer, posoliti, pobiberiti i dodati suvi biljni zacin, pa dinstati 10 minuta.

Dinstano povrce usitniti stapnim mikserom ili u blenderu, dodati 2-3 kašike brašna, proprziti malo, pa postepeno nalivati hladno mleko, neprestano mešajuci, da se zgusne i izjednaci. Skinuti sa plotne.

U cinijici viljuškom razmutiti žumanca, kiselu pavlaku i majonez, pa izruciti u sos i izjednaciti masu.

Oceene torteline izruciti u nepodmazanu vatrostalnu ciniju ili šerpu, prelitи sosom, narendati kackavalj, posuti peršunom i organom i zapeci u zagrejanoj rerni 25-30 minuta na 180 C. Služiti toplo.

Savet