

Zapečeni tortelini u sosu od povrća



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Domaci tortelini:

- 2 jajeta
- 200-250 g brašna
- 2 kašike ulja
- 1/2 kašice soli
- 100-150 g sira

Sos:

- 1 manja glavica crnog luka
- 1 struk mladog luka
- 10-tak kolutova praziluka
- 2 šargarepe
- 50 g celera
- 2 kiseli krastavci
- 1 kašica soli
- 1 kašica mlevenog bibera
- 1 kašica suvog biljnog začina
- 2-3 kašike brašna
- 4 dl mleka
- 2 žumanca
- 2 kašike majoneze
- 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 zalepljena, a ivica polukruga je cipkasto 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 vrijucu 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, preliteri sosom, narendati kackavalj, posuti peršunom i origanom i zapeci u zagrejanom rerni 25-30 minuta na 180 C. Služiti toplo.

Savet