

# **Teletina i pecurke u crvenom sosu**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300-400** g telecih šnicli od buta
- **2** kašike brašna
- **1** kašica crvene zacuske paprike
- **2** dljemeđca
- **200** g braon šampinjona
- **1** dl paradajz sosa
- **2** kašike ajvara
- biber, so
- **2** kašike ulja
- **150** g makarona

## **Priprema**

Pripremiti temeljac (možete ga sami napraviti ili kupiti kocku). Pomešati brašno sa crvenom paprikom i malo soli. Tanko secene telece šnice sa jedne strane umakati u brašno i tu stranu staviti na zagrejano ulje. Nakon 2 minuta okrenuti šnice. Pržiti dok ne porumene, pa naliti sa malo vrueg temeljca i poklopiti. Krckati na niskoj temperaturi uz dolivanje tečnosti dok ne potrošite, trebace vam oko 30 minuta.

Za to vreme iseckati pecurke pa ih dodati šniclama i sipati malo bibera. Kad pecurke omekšaju i voda ispari dodajte paradajz sos i krckajte još nekih 10-ak minuta. Na kraju dodati ajvar i nastaviti sa krckanjem oko 5 minuta. Skloniti sa šporeta i ostaviti poklopljeno pre služenja 10 minuta.

Skuvati makarone u kipućoj vodi, procediti, servirati i uživati.

**Savet**

Prijatno :)