

Slana torta sa testeninom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za prelivanje testenine:

- 1 crveni luk
- 1 šargarepa
- 1 manjiceler
- 4 cenabelog luka
- 50 g slanine
- 400 g mljevene junetine
- 1 kašikice soli
- 1/2 kašikice bibera
- 1/2 kašikice crvene zacinske paprike
- 1 šolja (oko 2 dl) crvenog vina
- 1 veci paradajz

I još:

- 1 pakovanje Rigatoni testenine
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 šolja rendanog parmezana

Priprema

Iseckati na sitno luk, šargarepu i celer. U šerpu staviti slaninu sitno iseckanu, pržiti dok se ne pojavi masnoca, a slanina poprimi smeđastu boju. Dodati naseckano povrće i pržiti sve na laganoj vatri dok luk ne bude proziran i mekan. Dodati mljevenu junetinu, so, biber. Pržiti malo sve sa mesom, potom dodati iseckan paradajz (možete ga zameniti i sa pireom od paradajza) i iseckan beli luk. Ostaviti na laganoj vatri da se krčka uz povremeno

mešanje. Dodati vino, promešati, poklopiti i neka se krcka na laganoj vatri uz povremeno mešanje. Najbolje je da nakon 40 minuta probate meso da li je gotovo. Testeninu staviti kuvati u vodu, ali samo nekoliko minuta, ni slučajno je prekuvati jer je necete moci slagati. Isprati testeninu sa hladom vodom, dodati kašiku maslinovog ulja, promešati, dodati izrendan sir i opet promešati. Uzeti kalup za torte koji se otvara, premazati ga sa uljem ili maslacem i slagati testeninu uspravno da rupice budu gore, prelite sve sa umakom od mesa, kašikicom stavljate u unutar testenine, u rupice. Na vrh naribajte još malo sira i stavite peci u zagrejanu rernu na 180 oko 30 minuta. Izvadite iz rerne i ostavite da odstoji oko 15 minuta. Uzmite nož i pre?ite oko ruba kalupa, pa ga tek onda otvorite. Prijatno!

Savet