

Testenina

[Farfale](#)

[Špageti Bolognese](#)

[Špageti carbonara](#)

[Klasične lazanje](#)

Farfale sa tunom i pečurkama

Farfale su testenina oblika mašnice ili leptirića. Za pripremu ovog jela mozete koristiti bilo koju vrstu makarona. Jelo se izuzetno brzo priprema - za petnaestak minuta.

Sastojci

- 500g farfala
- 60g maslaca
- 1 kašika maslinovog ulja
- 1 crni luk
- 1 cešanj belog luka, zdrobljen
- 120g pečuraka
- 250ml slatke pavlake
- 450g tune iz konzerve
- 1 kašika limunovog soka
- 1 kašika seckanog peršuna

Priprema

Skuvajte farfale u slanoj ključaloj vodi, ocedite i vratite u šerpu. Dok se one kuvaju, zagrejte maslac i ulje u tiganju. Dodajte crni i beli luk i pržite na tiho dok luk ne omekša. Dodajte pečurke i pržite još dva minuta. Dodajte pavlaku i pojačajte vatru da provri. Onda smanjite i neka lagano ključa dok ne počne da se zgušnjava. Dodajte tunu i limunov sok, a zatim peršun, so i biber po ukusu. Još malo zagrejte i prelijte farfale. Malo protresite da preliv obloži testeninu. Prijatno!

Špageti Bolognese

Sastojci

- 2 kašike maslinovog ulja
- 2 češnja belog luka, zdrobljena
- 1 veliki crni luk
- 1 šargarepa, sitno iseckana
- 1 stabljika celera
- 500g goveđeg mlevenog mesa
- 500ml goveđe supe (sasvim je dobra supa od kocke)
- 2 čaše crnog vina

- 800g paradajza, isečenog na krupne komade
- 1 kašičica šećera
- peršun
- 500g špageta
- parmezan

Priprema

Zagrejte maslinovo ulje. Dodajte beli i crni luk, šargarepu i celer i pržite 5 minuta na tiho. Pojačajte vatru, dodajte meso i propržite ga. Dodajte supu, vino, paradajz, šećer i peršun. Zagrejte do ključanja. Zatim smanjite vatru i ostavite da se krčka oko sat i po. Povremeno promešajte. Začinite po ukusu.

Dvadesetak minuta pre serviranja skuvajte špagete u puno ključale slane vode. Dobro ocedite i podelite na porcije. Prelijte špagete sosom i pospite parmezanom.

Špageti carbonara

Sastojci

- 500g špageta
- 8 tankih kriški slanine, iseckanih na trake
- 4 jaja
- 50g parmezana
- 300ml pavlake

Priprema

Skuvajte špagete u puno ključale slane vode. Dobro ocedite i vratite u šerpu. Slaninu propržite dok ne postane krckava i ocedite na papirnoj salveti. Dobro umutite jaja, parmezan i pavlaku. Dodajte slaninu i prelijte preko vrele paste. Malo protresite i vratite u šerpu. Na vrlo tihoj vatri zagrejte još pola do jednog minuta, da se malo zgusne. Dodajte biber i peršun i servirajte!

Klasične lazanje

Lazanje su jedno od najpoznatijih jela iz ove grupe. Ovo je recept za klasične lazanje, mada postoji mnogo varijacija na temu, od kojih je nezaobilazna vegetarijanska varijanta. Ovo su količine za 8 osoba.

Obratite pažnju na to da vam treba najmanje sat i po da pripremite ovo jelo (zajedno sa pečenjem).

Sastojci

- 400g testa za lazanje
- 600g junećeg mlevenog mesa
- 2 kašike ulja
- 30g maslaca
- 1 crni luk, sitno iseckan
- 1 stabljika celera, sitno iseckana
- 1 šargarepa, iseckana na kockice
- 1 šolja pirea od paradajza (može i kečap)
- 1 šolja crnog vina
- malo seckanog peršuna
- so i biber

Za bešamel sos

- 60g maslaca
- 3 kašike brašna
- 1/2l mleka
- 1/2 kašičice morskog oraščića
- 100g parmezana

Priprema

Na ulju i maslacu propržite luk, celer i šargarepu na vatri srednje jačine, dok ne omekšaju. Pojačajte vatru i dodajte meso. Pržite ga dok ne dobije lepu braon boju, mešajući sve vreme. Dodajte paradajz pire, vino, peršun i so i biber po ukusu. Zagrejte do ključanja, onda smanjite vatru i neka se kuva 45 minuta.

Sada napravite bešamel sos: istopite maslac na tiho, dodajte brašno i mešajte 1 minut. Skinite s vatre i postepeno umešajte mleko. Vratite na vatru i sve vreme mešajte dok sos ne proključa i počne da se zgušnjava. Mešajte još minut - dva, dodajte so, biber i oraščić po ukusu. Da se ne bi uhvatila korica preko sosa, prekrijte posudu najlon - folijom.

U zavisnosti od proizvođača, testo mora ili ne mora da se skuva pre pečenja. Obično je ovo potrebno i obično je dovoljno kuvati svaki list 1 minut u ključaloj vodi. Dobro ocedite.

Zagrejte rernu na 180 stepeni. Poređajte testo u dobro podmazan pleh, pa zatim stavljajte red mesa, red bešamel sosa. Naprevite više slojeva i završite bešamel sosom. Na kraju poprskajte parmezanom. Pecite 35-45 minuta, dok ne postane zlatno braon. Ostavite bar 15 minuta pre sečenja. Prijatno!