

Garida Saganaki

700 g škampa
1 paradajz
1 dl pasiranog paradajza
 $\frac{1}{2}$ dl ulja za prženje
100 g feta sira
šafiran
biber
1 kašičica suvog začina
1 kašika ljutog ajvara
1 kašičica šećera
čašica rakije

Testenina

300 g brašna
3 jaja
1 kašičica soli
1 kašika sipinog mastila

Način pripreme

1. Brašno i so pomešati u većoj činiji. U drugoj posudi pomešati jaja i sipino mastilo pa dodati u činiju sa brašnom i umesiti testo. Testo ostaviti da odstoji najmanje 30 minuta. Napraviti testeninu uz pomoć mašine za testeninu.
2. U tiganju na zagrejanom ulju propržiti škampe. Dobro ih ispržiti sa obe strane. Nakon nekoliko minuta dodati rakiju, paradajz seckan nakockice, biber, suvi začini, šećer, šafiran i pasirani paradajz.
3. Testeninu skuvati u ključaloj vodi sa malo soli. U gotove škampe dodati ajvar i izmrvljeni feta sir.
4. Kuvanu testeninu servirati u tanjar i preko preliti sos sa škampima. Dekorirati fetom i svežim začinskim biljem.