

# 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 izmravljeni feta sir.
4. Kuvanu testeninu servirati u tanjar i preko preliti sos sa škampima. Dekorirati fetom i svežim začinskim biljem.