

Matrićana i Maritoci

Matrićana

150 g mesnate slanine
1 veća glavica crnog luka
2 čena belog luka
1 ljuta papričica
400 g paradajz pelata
3 kašike maslinovog ulja
1 kašika suvog začina
1 kašičica suvog bosiljka
1 kašičica šećera
400 g špageta

Dekoracija

sitno seckani peršun
listići pekorina

Maritoci

Testo

250 g brašna
1 jaje
1 kesica suvog kvasca
1 kesica vanilin šećera
50 g šećera
50 g mlečnog margarina
50 g suvog grožđa
20 g kandiranog voća
60 ml mlake vode
2 kašike ulja
kora jednog limuna
kora pola pomorandže

Dekoracija

šlag
med

Način pripreme

1. **Matrićana:** U tiganju na maslinovom ulju na tihoj vatri propržiti slaninu isečenu na štapiće debljine oko 5 mm. Kada slanina počne da postaje hrskava dodati luk isečen na tanka rebarca. Pržiti na umerenoj vatri dok luk u potpunosti ne omekša. Dodati iseckani pelat i začine, izgnječen beli luk i ostaviti da krčka na tihoj vatri 15 do 20 minuta, a zatim dodati ljutu papričicu sečenu na kolutove. Testeninu skuvati u slanoj ključaloj vodi bez

poklapanja 8 minuta, po uputstvu sa pakovanja. Kuvanu testeninu ocediti, presuti u šerpu sa sosom i dobro promešati. Služiti sa pekorinom i sitno seckanim peršunovim listom. Služiti sa parmezanom dekorisano peršunom.

2. **Maritoci:** U veću posudu za mešanje sipati kvasac, vodu, malo šećera od pripremljenog i jednu kašiku brašna od cele količine. Promešati i ostaviti da kvasac prodadi. Za to vreme u drugoj posudi dobro izmešati jaje, margarin, vanilin šećer i šećer. Kada se kvasac aktivira sve sipati u posudu sa preostalim brašnom i zamesiti glatko testo. Po potrebi dodati vodu ili brašno. Nauljiti posudu u kojoj će testo rasti i ostaviti na sobnoj temperaturi da dobije duplo na zapremini. U naraslo testo dodati ocedeno suvo grožđe (prethodno omekšalo u toploj vodi) i sitno seckano kandirano voće. Premesiti i formirati 8 duguljastih veknica. Poređati ih na pleh za pečenje i ostaviti prekrivene kuhinjskom krpom 30 minuta. Peći na 180 stepeni 10 do 15 minuta, odnosno dok ne dobiju rumenu boju. Nakon pečenja premazati ih medom. Kada se potpuno ohlade iseći ih po dužini (ne do kraja) i nafilovati šlagom.