

Nedeljna pasta

za 4 osobe

2 krmenadle (300 g)
400 g svežih roštiljskih kobasica
100 g slanine pančete
1 glavica crnog luka
5 čenova belog luka
2 veća šargarepa
2 dl crvenog vina
400 g paradajz pelata
 $\frac{1}{2}$ l pasiranog paradajza ili soka
ulje po potrebi
so i biber
 $\frac{1}{2}$ kašilice šećera
grančica svežeg bosiljka
50 g parmezana
1 dl vode
500 g testenine

Dekoracija

svež bosiljak

Način pripreme

1. U tiganju, na malo ulja, propržiti krmenadle, a zatim i kobasice. Premestiti ih u šerpu. U istom tiganju propržiti slaninu, dok ne postane hrskava, pa i nju premestiti u šerpu.
2. U tiganju, na preostaloj masnoći od slanine, propržiti šargarepu, crni i beli luk. Pržiti ih svega nekoliko minuta. Zatim naliti vinom pa kuvati sve dok vino ne provri. Dodati paradajz (sok i pelat) i začine. Krčkati sve do vrenja.
3. Sve namirnice sastaviti u šerpi, pa šerpu premestiti na vatru. Kuvati sos oko 1h na umerenoj temperaturi. Po potrebi dodati malo vode (1 dl). Pred kraj kuvanja izvaditi krmenadle i kobasice, usitniti ih i vratiti u šerpu. Odstraniti koske.
4. Skuvati testeninu. Kada je sos gotov njime preliti testeninu. Začiniti parmezanom i ukrasiti jelo svežim bosiljkom.