

Pasta sa goveđim jezikom

Za 6 osoba

400 g kuvanog goveđeg jezika
400 g paradajz pelata
400 g carske mešavine povrća
2 dl supe od goveđeg jezika
1 dl paradajz pirea
2 glavice crnog luka
2 čena belog luka
3 kašike ulja
1 kašičica suvog začina
1 kašičica rena
1 kašičica šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice ruzmarina

Prilog

500 g testenine fusili
1 kašika parmezana

Način pripreme

1. U većoj šerpi u ključaloj vodi kuvati goveđi jezik 10 minuta. Tu vodu prosutii nasuti novu vodu, staviti jezik i kašičicu suvog začina i jednu glavicu luka i kuvati dok jezik ne omekša, oko 2 sata. (Supa od jezika i povrća može se koristiti kao bilo koja domaća supa ili kao bujon za razna jela)
2. Izvaditi jezik, oljuštiti opnu. Iseći 400 g jezika na trake, a ostatak koristiti za neko drugo jelo ili za sendviče.
3. Glavicu luka sitno iseckati i propržiti na ulju dok ne omekša. Dodati pelat, paradajz pirea, kutlaču supe od jezika, šećer, suvi začin, ruzmarin, biber, iseckani beli luk. Sve dobro promešati i kada proključa ostaviti da kuva još 10 minuta. Dodati povrće (po želji) i pri kraju kuvanja isećeni jezik.
4. Testeninu skuvati prema uputstvu na pakovanju.
5. Ocedenu testeninu sipati u tanjir, preliti sosom i dodati rendani parmezan. Služiti toplo.