

Specijal cufte sa spiralama i slaninicom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za sos:

- 2 **glavice** crnog luka
- 2 **veće** šargarepe
- 500 **ml** soka od paradajza
- 1 **l** vode
- 3 **kašike** brašna
- 1 **kašičica** aleve paprike
- 1 **kašičica** soli
- 1 **pileca** kockica za supu
- 1 **kašičica** šećera
- 100 **g** testenine - spirale
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** mirošija
- **po ukusu** bosiljaka

Za cufte:

- 500 **g** mlevenog svinjskog mesa
- 1 **jaje**
- 2 **kašike** brašna
- 1 **kašičica** aleve paprike
- 1 **kašičica** soli
- 1/2 **kašičice** suvog biljnog začina

Priprema

U mleveno meso razbiti jaje, i dodati brašno, alevu papriku, so i suvi biljni zacin, pa sve lepo sjediniti, ostaviti u frižideru da stoji pola sata...

Dok mleveno meso stoji, iseckati crni luk i šargarepu, i na malo ulja propržiti, zatim dodati vodu, sok od paradajza, zacine, i ostaviti da vri...

Izvadite mleveno meso iz frižidera i oblikujte cufte, srednje velicine, zagrejte ulje u tiganju i pržite prethodno oblikovane cufte, da dobiju lepu boju...

Kada ste ispržili cufte, izvadite ih iz tiganja i stavite u tanjir sa strane, pa u tom tiganju gde su se pržile stavite slaninu iseckanu na kockice da se prži, neka bude reš... Kada se ispržila i nju izvadite iz tiganja i stavite u tanjir sa cuftamaa...

3 kašike brašna i kašicicu aleve razmutiti u malo vode, i dodati u sos koji se kuva, ostaviti da vri još neki minut, pa onda u sos staviti cufte i slaninu, i dodati kašicicu šecera...

Kuvajte još 20 minuta, onda dodajte testeninu, kuvajte još 10 minuta uz blago mešanje da se ne zalepi testenina, i onda sklonite sa šporeta.... Ostaviti da se prohladi, pa rucati... :)

Savet

Prijatno!!!