

Kasareci pasta sa cufticama u paradajz sosu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** paste
- **500 g** goveeg mlevenog mesa
- **100 g** mocarela sira isecenog na kockice
- **1 mali rukohvat** bosiljka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 žumance**
- **2 kašike** prezli
- **100 g** ceri paradajza
- **300 ml** paradajz sosa
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- sveže mleven crni biber
- origano

Priprema

Pripremimo sastojke.

Skuvamo pastu al dente (na zub) u slanoj vodi, oko 15 minuta. Ocedimo. Spremimo cuftice mešajući mleveno meso, suvi zacin, jaje i prezle. Propržimo. Zatim slažemo na štapice, cuftica, komad mocarele, ceri paradajz. Koliko velike odlucite sami. Ponovo kratko propržimo da sir dobije lepu boju i bude mekan. Paradajz sos sipamo u tiganj, posolimo, pobiberimo, dodamo malo origana i bosiljka.

Ovako.

Savet

Kasarei je duguljasta pasta, malo uvijena. Idealno upija zbog toga sos. Služili smo je u domaćem sosu od paradajza i sa raznjima, uftice, sir i paradajz.