

Špageti sa cufticama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cuftice:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **po ukusu** soli, bibera i suvi biljnini začini
- **1** jaje
- **maloprezli**
- **1/2** praška za pecivo

Za sos:

- **1** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **2 manje konzerve** pelata
- **1 kašika** paradajz pirea
- **po ukusu** soli i bibera
- **malobosiljka**
- **1 kašika** parmezana
- **1 kašičica** šećera

I još:

- **500 g** špageta
- **maloparmezana**

Priprema

Sitno naseckati obe vrste luka, najbolje u secku, dodati meso i sve ostale sastojke, pa zamesiti smesu i ostaviti pola sata da odmori. Kidati komadice velicine oraha i pržiti u zagrejanom ulju da lepo porumene, a onda ih odložiti na zagrejan tanjir. Za sos fino umleti obe vrste luka, pa na istoj masnoci u kojoj su se pržile cuftice, dobro ih upržiti, da pocne da se zgusnjava. Dodati paradajz pire, kratko proprziti, a onda sipati pelat i kuvati da se fino zgusne. Zaciniti po ukusu, dodati i šecer, da "ubije" kiselost. Staviti cuftice, ali ne sve, ostaviti nekoliko sa strane, pa kuvati na tihoj vatri. Umesati i kašiku parmezana, ko ne voli, može izostaviti. Pred kraj staviti zacinsko bilje, ovog puta je izbor pao na bosiljak... Dok se sos ukrckava, skuvati špagete. Gotovu tersteninu naglo ohladiti pod mlazom vode, i odmah ubaciti u vec gotov sos, koji je sklonjen sa vatre. Na tanjir složiti špagete, dodati po koju cufticu koja nije bila u sosu, i po želji, posuti parmezanom. Poslužiti toplo.

Savet