

uftice sa makaronama



Sastojci

Za cufte

- 500 g mlevenog mesa
- 50 g sitno seckane dimljene šunke ili slanine
- sredina kriške hleba natopljene u mleku
- 1 jaje
- 1 mala glavica sitno seckanog crnog luka
- malo seckanog peršuna
- biber
- so

Za preliv

- 600 g paradajza
- maslinovo ulje
- 1 cen belog luka
- origano
- bosiljak

Potrebno je:

- 400 g makarona
- 250 g gaude isecene na listice

Priprema

Sve sastojke za cufte dobro sjediniti i praviti male cufte. Ispržiti ih na ulju.

Oljuštiti svež paradajz, iseckati i na maslinovom ulju upržiti sa malo seckanog belog luka. Dodati origano i malo bosiljka.

Skuvati pakovanje makarona u ključaloj slanoj vodi. Isprati ih sa mlakom vodom i ocediti.

U posudu za pečenje staviti malo sosa od paradajza pa makarone. Preko makarona poreati listice sira i preko toga pržene cufte pa sve preliti ostatkom sosa. Peci na 200 stepeni oko 30 min.

Kada je zapeceno posuti rendanim parmezanom.