

Specijal cufte sa spiralama i slaninicom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za sos:

- **2** glavice crnog luka
- **2** vecešargarepe
- **500** mlsoka od paradajza
- **1** lvode
- **3** kašike brašna
- **1** kašicica aleve paprike
- **1** kašicica soli
- **1** pileca kockica za supu
- **1** kašicica šecera
- **100** g testenine - spirale
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** mirojija
- **po ukusu** bosiljak

Za cufte:

- **500** gmlevenog svinjskog mesa
- **1** jaje
- **2** kašike brašna
- **1** kašicica aleve paprike
- **1** kašicica soli
- **1/2** kašicica esuvog biljnog zacina

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 tanjur 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 tanjur 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!!!