Pilece cufte u paradajz sosu, sa pirincem

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Pilece cufte:

- **1/2 kg**mlevenog, belog pileceg mesa
- **2 kašike**ulja
- **100 g**sitno iseckanog crnog luka
- **60 g**sitno izrendane šargarepe
- **1 kašicica**dimljene aleve paprike
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **1**jaje
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **2**veca parceta hleba
- mleko
- prezle

Paradajz sos:

- **50 ml**ulja
- **140 g**sitno iseckanog crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **140 g**sitno izrendane šargarepe
- **1/2 l**pasiranog paradajza
- **300 ml**vode
- **3 kašike**paradajz pirea
- **1 kašicica**dimljene aleve paprike
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**origana

- **1/3 kašicice**mlevenog bibera
- suvi biljni zacina

Pirinac:

- **80 ml**ulja
- **1 veca glavica**crnog luka
- **1 caša (od 180 g)**pirinca, dugog zrna
- **2 caše**vrele, vode
- **1**kockica za pilecu supu
- **1 kašicica**karija
- **1 kašicica**kurkume
- **1/3 kašicice**mlevenog bibera
- **50 g**slanog (pecenog), iseckanog, kikirikija

Priprema

ufte: Hleb iskidati, staviti u, manju, posudu i preliti sa mlekom. Posle 10-ak minuta, dobro ga iscediti. U vanglicu staviti mleveno, pilece, meso, dodati ulje, iseckani luk i šargarepu, jaje, dimljenu alevu papriku (može i obicna aleva paprika), mleveni biber, suvi biljni zacin i isceeni hleb. Rukom zamesiti smesu. Ako je potrebno dodati prezle, da bi mogle da se naprave cufte.

Mera za velicinu cufti bila mi je velika, jelovna, kašika. Kašikom, koju stalno provlaciti kroz vodu, zahvatiti smesu sa mesom i vlažnim rukama formirati cufte.

U veci tiganj sipati ulje, 0,5cm visine, i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje poreati, napravljene, cufte i staviti da se prže, na srednjoj temperaturi. Kada jedna strana porumeni, okrenuti cufte, da porumeni i druga strana. Ispržene cufte skloniti sa vatre i držati na toplom.

Paradajz sos: Ulje staviti u dublju posudu i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti, sitno, iseckani crni luk, na pola presecene cenove belog luka i izrendanu šargarepu. Dinstati dok luk postane prozracan. Sipati 150 ml vode (od 300 ml), promešati i skloniti sa vatre. Rucnim blenderom izblendati smesu. Vratiti na vatru, dodati pasirani paradajz, ostatak vode, paradajz pire, dimljenu alevu papriku, šecer, mleveni biber origano i suvi biljni zacin (suvi biljni zacin dodati po ukusu). Poklopiti i, na tihoj temperaturi, ostaviti da vri 15-ak minuta, uz povremeno mešanje.

Zatim ubaciti cufte u sos, krckati još pet minuta, skloniti sa vatre i ostaviti da odstoji 10-ak minuta, pa poslužiti.

Pirinac: U posudu, koja ide u rernu, sipati ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje staviti sitno iseckani crni luk i pržiti, na srednjoj temperaturi, da luk, malo, omekša.

Pirinac dobro isprati pod mlazom hladne vode, dok ne ostane potpuno bistra voda. Isprani pirinac dodati luku i

dinstati, uz povremeno mešanje, dok pirinac ne postane staklast. Sipati vrelu vodu, dodati kockicu za supu, kari, kurkumu i biber. Mešati dok se kockica za supu ne rastvori.

Rernu zagrejati na 170 stepeni. Kada tecnost u pirincu provri, prekriti posudu alu folijom i dobro saviti ivice, da ne izlazi para. Staviti u rernu, da se pece TANO 20 minuta.

Zatim izvaditi iz rerne (ne sklanjati alu foliju) i prekriti, vecim, peškirom, sa svih strana. Ostaviti da odstoji 15 minuta. Skloniti peškir i alu foliju i pirinac, varjacom, dobro promešati. Ubaciti iseckani kikiriki, i mešanjem ga sjediniti sa pirincem. Pirinac spremljen na ovaj nacin nije, uopšte, lepljiv i svako zrno je odvojeno.

Pilece cufte u paradajz sosu, poslužiti sa pirincem. Prijatno!!

Savet