

## **Junece cufte, u sosu sa cimetom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Smesa za cufte:**

- **120 g**starog hleba
- **120 ml**crnog vina
- **1 manja glavica** crnog luka
- **2 veca cešnja** belog luka
- **1/2 vezice**peršuna
- **1/2 kg**mlevenog juneceg mesa
- **1**jaje
- **1/2 kašicice**kumina
- **1 kašicicamlevenog** bibera
- **3 kašicicesuvog** biljnog zacina
- **2 kašicice**aleve paprike
- **1 kašicicaprška** za pecivo

#### **Sos:**

- **4 kašikem**maslinovog ulja
- **1 mala glavica**crnog luka
- **2 manja ce**nabelog luka
- **1/2 l**pasiranog paradajza
- **3 kašike**paradajz pirea
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicicacimeta**
- **1-2 kašicicesuvi** biljni zacin (po ukusu)
- **2 strukasveže** miroije

- 1/2 kašicicemlevenog, belog, bibera

## Preparacija

Smesa za cufte: Hleb iskidati na male parcice i staviti ga u manju posudu. Preliti ga sa vinom, promešati i ostaviti, da hleb upije vino. Crni i beli luk, kao i peršun, sitno, iseckati.

U dublju posudu staviti mleveno meso, pa dodati iseckani crni i beli luk, iseckani peršun, jaje, biber, alevu papriku, suvi biljni zacin, kumin i natopljeni hleb (hleb ne cediti). Rukom zamesiti smesu, da se sastojci dobro sjedine. Pripremljenu smesu poklopiti i ostaviti u frižider, pola sata.

Zatim izvaditi meso iz frižidera, i praviti cufte (ja sam kašikom, za supu, uzimala smesu, da bi mi, cufte, bile jednake. Ruke i kašiku kvasiti vodom).

Uzeti širi tigan (da bi vam sve cufte stale u jednom redu), sipati suncokretovo ulje (uobicanjena kolicina za prženje) i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje poreati cufte i pržiti ih, na srednjoj temperaturi. Pržiti ih, otprilike, po dva minuta, sa svake strane, dok se, potpuno, ne isprže. Ispržene cufte izvaditi na odgovarajuću posudu. Ulje, u kome su se pržile, prosuti i pripremiti tiganj, za sos.

Sos: U tiganj sipati maslinovo ulje i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje ubaciti, sitno, iseckani crni i beli luk. Luk pržiti, na umerenoj temperaturi, dok ne postane staklast. Zatim sipati pasirani paradajz i paradajz pire. Dobro promešati. Dodati šefer, suvi biljni zacin, beli biber, cimet i, iseckanu, miroiju. Sjediniti zacine sa sosom. Pustiti sos da, na tihoj temperaturi, provri.

U provreli sos poreati cufte, poklopiti i, na sasvim tihoj temperaturi, krckati 10-ak minuta. Skloniti sa vatre i poslužiti sa prilogom, po želji (testenina, kuvani pirinac ili krompir-pire).

## Savet