

## *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 veka češnja** belog luka
- **1/2 vezice** peršuna
- **1/2 kg** mlevenog juneceg mesa
- **1** jaje
- **1/2 kašičice** kumina
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **3 kašičice** suvog biljnog zacina
- **2 kašičice** aleve paprike
- **1 kašičica** praška za pecivo

#### **Sos:**

- **4 kašike** maslinovog ulja
- **1 mala glavica** crnog luka
- **2 manja cenab** belog luka
- **1/2 l** pasiranog paradajza
- **3 kašike** paradajz pirea
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** cimeta
- **1-2 kašičice** suvi biljni zacin (po ukusu)
- **2 struka** sveže mirošije

- 1/2 kašicemlevenog, belog, bibera

## Priprema

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 (uobicajena kolicina za prženje) i staviti da se zagreje. Na zagrejano ulje pore?ati 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 odgovarajucu 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 šecer, suvi biljni zacin, beli biber, cimet i, iseckanu, miro?iju. Sjediniti zacine sa sosom. Pustiti sos da, na tihoj temperaturi, provri.

U provreli sos pore?ati 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