

Špagete sa cuftama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za cufte:

- **300 gm** mlevenog mesa
- **50 g** rendanog kackavalja
- **1** jaje
- **1 kašika** prezle
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera

Za sos:

- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** brašna
- **500 ml** paradajza
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** bibera

Priprema

Za cufte sjediniti mleveno meso, rendani kackavalja, jaje, prezle, so, biber i ostaviti u frižider. Zatim oblikovati cufte i pržiti na zagrejanom ulju. Pržene cufte izvaditi na tanjir.

Sitno iseckanu glavicu luka propržiti na malo ulja. Dodati brašno, kratko propržiti, pa sipati paradajz. Zaciniti i kada provri ubaciti cufte, pa krckati par minuta, uz stalno mešanje.

Špagete skuvati u posoljenoj vodi. Procediti i sjediniti sa sosom. Po želji narendati sir pri služenju.

Savet

.