Softane cuftice i tikvice u bešamel sosu

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cuftice:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1**jaje
- **1 glavica**crnog luka
- **3 kašike**prezle
- **2 cena**belog luka
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**nane - suve
- **po ukusu**peršina - svežeg
- **1 grancica**svežeg bosiljka
- **po ukusu**origana
- **1/2 kašicice**zacina majorana
- **malo narendanog**muškantnog orašcica

Još:

- **50 ml**ulja
- **2 srednje**tikvice
- **malo**soli za tikvice

Za bešamel sos:

- **50 g**maslaca ili margarina
- **50 g**brašna

- **500 ml**mleka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Za paradajz sos:

- **2**paradajza
- **2 kašike**ulja
- **malo**posoliti

Priprema

U posudu dodati mešano mleveno meso, celo jaje, sitno iseckani crni luk, sitno iseckan beo luk, posoliti po svom ukusu. Zatim dodati sve ostale zacine po svom ukusu, biljni zacin, nanu, peršun, bosuljak, origano, majorana, sasvim malo nastrugati muškatnog orašcica. Kada su svi sastojci dodati, rukom zamesiti smesu od mesa, bolje ce se smesa umesiti i svi sastojci sa mesom sjediniti. Da se lakše cuftice formiraju u kuglice, ruke prvo nauljati malo uljem onda ce sve lako ici bez problema, nece se meso lepiti za ruku. Oblikovane cuftice staviti na tacnu obloženu masnim papirom za pecenje ili na providnu foliju.

Posudu sa uljem zagrejati, stavljati pripremljene cuftice i pržiti na vrelom ulju, okretati ih sa svih strana da dobiju braon koricu. Pržene cuftice odložiti sa strane dok se ostali sastojci pripremaju. Tikvice oprati i oguliti, iseci ih na kolutove. Tikvice posoliti i grilovati ih u posudi u kojoj su se pržile cuftice, tikvice okrenuti sa jedne na drugu stranu da malo porumene i odmah ih izvaditi iz posude. Tako uraditi i sa ostalim tikvicama.

Pripremiti paradajz sosa: U posudu gde su se grilovale tikvice, zagrejati dve kašike ulja. Paradajz iseckati na komadice i propržiti, dodati kašiku brašna, promešati i naliti 2 caše vrele vode. Paradajz sos posoliti po ukusu i malo zaciniti.

Bešamel sos: Mleko zagrejati da provre Dodati maslac ili margarin da se rastopi Zatim dodati brašno, mešati varjacom nekoliko sekundi neprekidno da se razbiju grudvice i izjednaci masa. Neprekidno mešati i dodavati provrelo mleko, nastaviti sa mešanjem dok se bešamel sos kuva i provri. Bešamel sos kuvati oko pet minuta, uz neprestalno mešanje varjacom.

Finalni postupak: U vatrostalnu posudu po dnu poreati red grilovanih tikvica preko tikvica poredjati red cuftica. koliko mogu da stanu, sve ponoviti dok imati tikvica i cuftica. Zatim cuftice i tikvice preliti sosom od paradajza, posudu staviti u zagrejanoj rerni na 200C stepeni oko 30 minuta. Zatim kada su se cuftice malo ukuvale preliti sa bešamelom, vratiti nazad u rernu, dopeci jelo još 15-20 minuta. Gotovo jelo izvaditi iz šporeta malo prohladiti ukrasiti, grancicama svežeg peršuna.

Jelo je laganog ukusa, softane cuftice i tikvice u bešamel sosu. Prijatno!

Savet

Softane uftice i tikvice u bešamel sosu, pikantno jelo, sonog ukusa i lepog mirisa. Prija i okuplja celu porodicu za stolom. Služiti toplo uz sezonsku salatu po vašoj želji! Prijatno i uživajte!