

ufte u sosu od pancete



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mleveno meso
- 1 glavica crniog luka
- 3-4 češnja belog luka
- 200 g panceta slanine
- 200 g mocarela sira
- 1 kisela pavlaka
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- 1 prašak za pecivo
- 200 g ulja
- 1 pakovanje testenina

Priprema

Crni luk sitno iseckati i staviti u mleveno meso. Dodati jednu kesicu praška za pecivo i sve to dobro rukom izjednaciti. Ostaviti da odstoji oko pola sata i na vrelom ulju pržiti cufte, koje ste napravili srednje velicine. Sos: Pancetu i mocarelu iseckati na sitne kockice.

Pancetu pržiti sve dok ne pusti sok, dodamo pavlaku, zatim mocarelu i mešati dok se ne istopi i dobije kompaktna masa. Dodamo sitno seckan beli luka ili iz kesice i ovim sosom prelijemo pržene cufte.

Posebno skuvamo testeninu, kao dodatak cufticama.