

Zapecene cuftice sa testeninom



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g mešanog mlevenog mesa
- 1 jaje
- 2 parceta hleba
- 1 dl mleka
- 2 mlada crna luka
- 1 dl ulja
- 200 g kackavalja
- 300 g testenine
- suvi biljni zacin
- so
- biber

Za preliv:

- 5 kašike ulja
- 500 g paradajza
- 1 kašicica šecera
- 3 cena belog luka
- suvi biljni zacin
- bosiljak
- origano

Priprema

Mladi luk iseci na sitne kockice, a kackavalj izrendati na krupno rende. Hleb natopiti mlekom, a potom ga ocediti i izmrviti.

Testeninu obariti u slanoj vodi, a zatim ocediti višak tecnosti.

U odgovarajucoj posudi sjediniti mleveno meso, jaje, mladi luk, izmrvljen hleb i zacine po ukusu, pa rukno izmesiti, da bi se dobila kompaktna masa. Napraviti kuglice i pržiti ih na vreloom ulju.

Paradajz iseci na kocke (ja sam koristila paradajz iz flaše, koje sam spremala kao zimnicu i meni se veoma dopada), a beli luk što sitnije iseckati.

Na malo ulja propržiti beli luk, dodati paradajz, bosiljak, origano, šecer i zacine po ukusu pa dinstati dok se ne dobije ujednacena masa.

Posudu za pecenje nauljiti i sipati polovinu pripremljenog preлива prekriti obarenom testeninom i poslagati pržene cuftice. Posuti rendanim kackavaljem i preliti ostatkom preлива. Staviti u zagrejanu rernu na 200 C da se zapece.