

Testenina sa cuftama u paradajz sosu

Predivno italijansko jelo koje odusevljava bogatim i punim ukusom - odusevice vas!



1 Pripremite smesu za cufte - izrendajte crni luk i jedan cen belog luka i pomesajte sa mlevenim mesom. U smesu dodajte 3 jaja za povezivanje smese, zacine po zelji i malo brasna da se smesa samo malo stegne da mogu da se oblikuju cuftad.

2

3

4 Ugrejati ulje u tiganju i prziti cufte sa svih strana dok blago ne porumene.

5

6

7 Izvaditi cuftad i prebaciti seckani crni luk i dva cena belog luka u tiganj i proprziti dok ne omeksa crni luk. Dodati pasirani paradajz, so, biber, i malo origana.

8

Sastojci:

mlevenog mesa	500 g
crnog luka	2 vece glavice
belog luka	2-3 cena
pasiranog paradajza	500 ml
pavlake za kuvanje	250 ml
jaja	3
sol	kasicica
bibera	malo
origana	prstohvat
bosiljka	pola kasicice
trapista	200 g
ulja	10 kasika
testenine (spageti, rezanci)	500 g
brasna	nekoliko kasika

9

10 Nakon desetak minuta vratiti cuftad u tiganj, smanjiti na nisku temperaturu i pustiti da se krcka jos nekih pola sata.

11

12 Na samom kraju umesati pavlaku za kuvanje, rendani trapist i malo bosiljka.

13

14

15 Posebno skuvati testeninu po upustsvu na kesici (paziti da se ne prekuva) i preliti sos sa cuftama preko ocedjene testenine.

Napomena:

Servirati uz zelenu salatu ili neku drugu po zelji.