

Ćufte sa makaronama

Ćufte sa makaronama

400 g makarona
300 g svinjskog mlevenog mesa
400 g junećeg mlevenog mesa
1 kašičica čilija sa morskom solju
2 kašičice morske soli
1 kašičica bibera šarene mešavine
1 kašičica origana
200 g mocarele
2 kašike suncokretovog ulja

Sos

2 kašike mediteran ulja
1 glavica crnog luka
3 čena belog luka
 $\frac{1}{2}$ kašičice semena komorača
1 kašika paradajz pirea
800 g paradajz pelata
50 ml crvenog vina
500 ml pasate
2 kašike kečapa
1 kašika smeđeg šećera
2 lovorova lista
1 kašičica origana
1 kašičica himalajske soli

Servis

20 g bosiljka
20 g vlašca

Način pripreme

Ćufte sa makaronama: Spojiti svinjsko i juneće meso i dodati so, biber, čili sa morskom solju i origano. Ubaciti i jedno jaje i prezle. Umešati rukama dok se sastojci ne povežu. Mocarelu iseći na kockice i oblikovati ćufte tako da se u sredini svake nalazi komadić mocarele. Ostaviti meso kratko u frižideru da se stegne. Makarone staviti da se kuvaju u ključaloj posoljenoj vodi po uputstvu sa pakovanja. Kad se ćufte malo stegnu propržiti ih na tiganju sa zagrejanim uljem.

Sos: Zagrejati u voku mediteran ulje i na njemu propržiti sitno iseckan crni luk. Dodati zgnječene čenove belog luka, seme komorača, paradajz pire, paradajz pelat, vino, pasatu, kečap, šećer, lovorov list, origano i himalajsku so. Ostaviti da se krčka i na kraju sjediniti sa testeninom.

Testeninu sa sosom prebaciti u pleh i preko poređati zapečene ćufte. Preko posuti ostatak isečene mocarele i zapeći u rerni na 200°C 15 minuta. Kada se zapeče servirati i ukrasiti isečenim bosiljkom i vlašcem.