

Fuži i šugo od piletine

Za 2 osobe

Fuži

200 g brašna
2 jaja
1 kašika ulja
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli

Šugo

2 pileća bataka
2 glavice crvenog luka
3 čena belog luka
2 kašike ulja
 $\frac{1}{2}$ l pasiranog paradajza
1 kašičica suvog začina
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
200 g provansa mešavine povrća

Način pripreme

1. Propržiti luk na ulju. Iseći meso bataka i dodati u dinstani luk. Dodati začine, zatim pasirani paradajz. Ostaviti da se krčka.
2. Sipati brašno u posudu za mešenje, dodati so. Napraviti udubljenje u brašnu i dodati jaja i ulja. Ukoliko je testo suvo, pri mešenju dodati malo vode. Mesiti dok se ne dobije fino, glatko testo. Testo razviti da bude što tanje, iseći na trake jednake veličine, trake seći na romboide širine dva prsta. Uz pomoć štapića za ražnjiće praviti fuži tako što se jedan ugao obmoti oko ražnjića i testo se zavrti. Svući fuži sa ražnjica i nastaviti dok se ne potroši testo. Skuvati testeninu.
3. Preko kuvane testenine sipati šugo. Služiti toplo, po želji posuti rendanim sirom, dekorisati svežim bosiljkom.