

Testenina u sosu od spanaca i cuftama od piletine



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

ufte od piletine:

- **1/2 kg** mlevenog, belog, pileceg mesa
- **40 g** parmezana (1 kesica)
- **3** sitno iseckana cešnja belog luka
- **1,5 kašice** biozacija
- **1/2 kašice** bibera
- **3 kašice** aleve paprike
- ulje

Sos od spanaca:

- **400 g** spanaca
- **2,5** kašice pavlake
- **2** veka **cešnja** belog luka (sitno iseckana)
- **150 ml** belog vina
- **200 g** izrendanog kackavalja
- **1 kašice** biozacija
- **1/2 kašice** bibera

...i još:

- **400 g** testenine

Smesa za pohovanje:

- 1jaje
- brašno
- prezle

Priprema

uftice od piletine: Samleveno belo meso staviti u dublju ciniju. Dodati parmezan, iseckani beli luk i zacine. Mesiti rukom da se svi sastojci sjedine (oko pet minuta).

Mera za velicinu cuftica neka vam bude mala kašicica.

Kašicicu i dlanove ruke navlažiti vodom, uzimati meso i formirati cuftice.

Praviti cuftice dok ima mesa i reati ih u odgovarajucu posudu.

Pripremiti smesu za pohovanje. U jednu ciniju razbiti jaje, posoliti i viljuškom ga umutiti. U drugu ciniju staviti brašno i pola kašicice biozacina, izmešati. Najzad u trecu ciniju staviti prezle.

Svaku cufticu uvaljati prvo u razmuceno jaje, zatimu brašno i na kraju u prezle.

U tiganj (ja koristim vok) sipati ulje, zagrejati ga i spuštati cufte.

Pržiti ih, uz okretanje, da porumene sa svih strana.

Pržene cuftice izvaditi u tanjir i držati na toplom.

Sos od spanaca. Za sos vam je potreban ocišćen i iseckan spanac, izrendani kackavalj, belo vino, kisela pavlaka, beli luk, biber i biozacin.... i testenina.

U masnoci u kojoj su se pržile cufte staviti iseckani beli luk. Promešati, da luk samo pusti miris, pa ubaciti iseckani spanac.

Pržiti na tihoj vatri, dok ispari voda koju je spanac pustio. Zatim dodati belo vino, kiselu pavlaku, biber i biozacin. Krckati 10-ak minuta.

Ubaciti izrendani kackavalj...

...i krckati još pet minuta, da se kackavalj otopi.

Skuvati testeninu, po uputstvu sa pakovanja. U skuvanu i oceenu testeninu sipati pripremljeni sos i dobro promešati.

Poslužiti sa cuftama.

Savet