

# "Sufleu regal" cu carne si spaghetti

"Sufleu regal" cu carne si spaghetti

## Ingrediente :

Pentru compozitia de carne: 500 g carne de vitel fiarta, 1 ceapa, 2 linguri unt, 2 linguri faina, jumatata de litru de supa de carne, 1 ceasca vin rosu, zahar si condimente. Pentru sufleu: 250 g spaghetti preparate conform indicatiilor de pe cutie si trecute printr-un jet de apa rece, o mina buna de cascaval ras, 2 linguri unt topit

## Preparare :

Se taie carnea in cuburi potrivite si se prajeste, impreuna cu ceapa taiata fin, la foc mediu in putin unt. Se intoarce pe toate partile. Se prepara intre timp sosul: 2 linguri de unt se topesc la foc mic, se adauga faina si se stinge treptat cu supa de carne si vinul rosu (atentie la cocoloase). Se pune putin zahar si se adauga la carne. Se mai lasa 1-2 minute sa fiarba impreuna si se stinge focul. Se unge o forma pentru sufleu cu unt, se aseaza jumatate din cantitatea de spaghetti, apoi carnea si apoi din nou spaghetti. Se presara cascavalul ras si se stropeste cu unt. Se da la cuptor, pe gratarul de jos, la 170 grade Celsius, 20-30 de minute. Pentru a optimiza procesul, eu fac o supa de carne de vita, din care folosesc carnea si zeama necesara, supa ramasa o servesc ca felul intii. :)