

Ciuspais (tuspais) de dovlecei



Tuspais sau Ciuspais de dovlecei (eu sub denumirea asta il stiu) este o mancarica delicioasa din dovlecei, cu muuult marar, pe care de un timp incoace a inceput si Bogdi sa o savureze. Mai ales langa o portie de **cartofi „la duba”** si ceva carnita ☐

Va servesc cu mare drag si pe voi, dar numai daca imi promiteti ca il veti incerca :))

Ingrediente:

- un dovlecel mare sau doi potriviti
- o lingura sare
- o ceapa mare
- 100 ml supa de pui sau apa
- 1 cana mare cu lapte
- 2 linguri faina
- 2, 3 linguri otet
- 1 lingurita zahar
- sare, piper dupa gust
- 1 legatura marar

Sfat: daca nu va place mararul in mancare (eu il ador!), adaugati in locul lui 1, 2 catei de usturoi sau daca totusi va place, dar nu vreti sa-l vedeti desirat pe-acolo □ , legati-l cu ata si lasati-l la dinstuit impreuna cu dovlecelul, dupa care il scoateti si toata lumea e fericita :)))

Mod de preparare:

Curatati dovlecelul de coaja si taiati-l in jumatate, pe lungime. Curatati-l de seminte (daca e nevoie) si dati-l pe razatoarea mare. Sarati (lingura sa fie rasa) si lasati la scurs intr-o strecuratoare.

Curatati ceapa, taiati-o marunt si caliti-o in uleiul fierbinte pana devine lucioasa. Amestecati des, sa nu se arda.

Adaugati apoi dovlecelul bine scurs si amestecati. Mai lasati la calit cca. 1 minut, dupa care „stingeti” totul cu supa de pui sau apa. Acoperiti cu un capac si lasati cateva minute, amestecand din cand in cand.

In continuare, presarati mancarea cu faina si amestecati bine. Turnati laptele rece si lasati la calit, la foc moale, tot cu capac, pana cand se inmoaie dovlecelul. Daca dovlecelul e tanar, se face foarte repede.

La final, adaugati sare si piper dupa gust, si un pic de apa (2-3 linguri), din cand in cand, pana e gata.

Tocati mararul si adaugati-l mancarii; mai lasati sa dea cateva clocote, adaugati otetul si lingurita de zahar si dati deoparte.

Ciuspaisul se serveste langa carne, cartofi...orice va place. Se poate manca si ca fel unic, cu paine proaspata si-o lingura de smantana, fiind o **mancarica** foarte gustoasa!!!!

