

Ciuspais (tuspais) de dovlecei



Ciuspaisul (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:

- 1 dovlecel mare sau 2 potriviti
- 1 lingura sare
- 1 ceapa mare
- 1 ceasca (de cafea) cu lapte
- 2 linguri faina
- 2, 3 linguri otet
- 1 lingurita zahar
- sare, piper dupa gust
- 1 legatura marar

Mod de preparare:

Se curata dovlecelul de coaja, se taie in jumatate pe lungime; se curata de seminte (daca e nevoie) si se da pe razatoarea mare. Se sareaza (lingura sa fie rasa) si se lasa sa se scurga intr-o strecuratoare.

Se curata ceapa si se taie marunt. Se caleste in ulei fierbinte pana devine lucioasa. Se amesteca des, sa nu se arda. Se adauga dovlecelul bine scurs si se amesteca bine. Se mai lasa la calit cca. 1 minut, dupa care se „stinge” totul cu 100 ml. supa de pui

sau apa. Se acopera cu un capac si se lasa cateva minute, amestecand din cand in cand.

Se presara mancarea cu faina si se amesteca bine. Se adauga laptele rece si se lasa la calit, la foc moale, tot cu capac, pana cand se inmoaie dovlecelul. Daca dovlecelul e tanar, se face foarte repede. Se adauga sare si piper dupa gust, si un pic de apa (2-3 linguri), din cand in cand, pana e gata.

Se toaca mararul si se adauga mancarii; se mai lasa sa dea cateva clocote, se adauga otetul si lingurita de zahar si se da deoparte.

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

P.S. 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 :P, legati-l cu ata si lasati-l la dinstuit impreuna cu dovlecelul, dupa care il scoateti, si toata lumea e fericita :)))