

Garnitürlü Çanak Köfte



težina: **srednje**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mljevene junetine
- **1 glavica** luka
- **1 kašika** prezle
- so
- biber
- mješavina zacina

i još:

- **oko 250 g** povrca za francusku salatu
- **150 ml** pasiranog paradajza
- **maloputera**

Bešamel:

- **2 kašike** putera
- **1 kašika** brašna
- **oko 150 ml** mlijeka
- **maloribanog sira**
- so
- biber

Priprema

Sjediniti mljeveno meso, prezlu, ribani luk, pa zaciniti po ukusu (so, biber, mješavina zacina). Dobro izmješati, pa ostaviti u frižider oko 30 minuta. Skuhati povrce; posoliti, pa ostaviti da se prohladi. Vatrostalni pleh premazati sa malo putera, pa sipati pasirani paradajz. Od mesa oblikovati loptice željene velicine, pa u svaku utisnuti dno caše, tako da se oblikuje cufta sa udubljenjem (ili rukama oblikovati udubljenje). Redati cufte u vatrostalni sud. U svaku cufticu staviti kuhano povrce. Sipati malo vode, prekriti folijom i peci u pecnici zagrijanoj na 200 C, oko 30 minuta.

Dok se cufte peku, pripremiti bešamel. Zagrijati puter, dodati brašno; pa neprestano miješajući sipati mlijeko. Bešamel treba biti gušći, kao krema. Zaciniti po ukusu. Ja sam u bešamel dodala i malo ribanog sira (možete sir kasnije naribati, preko bešamela). ufte izvaditi iz pecnice, prelići bešamelom, pa zapeci još 15-tak minuta.

Savet

Poslužiti toplo; uz kuhan pirina, krompir ili uz bazlame!