

## *Bamija sa jagnjecim cufticama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** glavicecrnog luka
- **4** cenabelog luka
- **3**zelene paprike šilje
- **4** paradajza
- **1**plavi patlidžan
- **500** gbamije
- **1** vezaperšuna
- **po ukususoli**
- bibera
- suvog biljnog zacina

#### **Za cuftice:**

- **500** gmlevenog jagnjeceg mesa
- **1** glavica**crnog** luka
- **4** cenabelog luka
- **malobajatog** hleba
- **1**jaje
- **1** **ravna kašicica**soda bikarbonate
- **1/2** **vezeperšuna**
- **po ukususo**
- biber
- suvi biljni zacin

## **Priprema**

Prvo napraviti cuftice, od navedenih sastojaka, dodati hleb potopljen u mleko, pa oecen, umesiti kompaktnu smesu i ostaviti da odstoji pola sata. Zaciniti po ukusu. Zatim nauljenim rukama oblikovati cuftice željene velicine. Odložiti sa strane. Na malo maslaca ispržiti obe vrste luka da pozlate, dodati papriku isecenu na kockice, pa kad omekša, dodati bamiju isecenu na kolutice. Plavi patlidžan pre dodavanja iseci na kockice i posoliti, da pusti gorcinu, pa ga umesati u povrce. Kad omeksa, staviti i paradajz secen na kockice i krckati jelo na tihoj vatri. Ako je potrebno, podliti sa šoljicom tople vode. Na pola kuvanja, ugrijati rernu, poreati cuftice u pleh i peci da fino porumene. Za to vreme, bamiji dodati seckan peršun i zaciniti po ukusu. Kad su i povrce i cuftice gotovi, prebaciti bamiju u zemljanu posudu, poreati po njoj cuftice i vratiti na kratko u još vruću rernu. Ovo može, a i ne mora, opet, po želji. Gotovo jelo obilato posuti seckanim peršunom.

## **Savet**