

ufte od oslica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** goslica
- **1** cenbelog luka
- **300** g krompira
- **1** ljuta sveža papricica
- **malo** svežeg lista peršuna
- **1** žumance
- **2 kašike** soja sosa
- **1 kašika** svežeg rendanog umbira

Priprema

Krompir oljuštite, isecite na kockice i skuvajte u slanoj vodi. Ocedite i ostavite da se prohladi. Ribu skuvajte u malo slane vode, pa dok je još topla odstranite kosti.

Sameljite u multi-praktiku, dodajte sitno seckani beli luk, papricicu, peršunov list, žumance, soja sos, zacinite sa umbirom i dobro izmešajte. Krompir izgnjecite dok ne postane kao pire i pomešajte sa smesom od ribe. Potom dobro izmešajte u kompaktnu masu. Ako masa nije dovoljno kompaktna naliјite malo tecnosti u kojoj se kuva krompir. Od mase oblikujte cufte i pecite na roštilju ili grilenu uz povremeno okretanje. Služite sa barenim pirincem uz soja sos.

Savet