

ufte sa mladim krompirom iz rerne



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 gm**levenog mesa
- **1 vez**azelenog luka
- **2-3 cen**abelog luka
- **100** govsenih pahuljica
- **1** jaje
- **1,5 dl**belog vina
- **1/2 kaš**icekurkume u prahu
- seckanog peršuna

Za preliv:

- **2 kaš**icekisele pavlake
- **1 kaš**ikaparadajz pirea
- **1 dl**pavlake za kuvanje
- **1 dl**vode
- **800 g**mladog krompira
- **2 prst**ohvatatucane paprike
- so
- mleveni biber
- seckani peršun

Priprema

U posudu staviti mleveno meso, mlevene ovsene pahuljice, seckani zeleni i beli luk, 1 jaje, seckani peršun, kurkumu, so, mleveni biber i 1,5 dl belog vina. Sve dobro izmešati rukom i ostaviti da stane 30 minuta, pa napraviti 28-30 komada cuftica. Uzeti mladi krompir manje velicina (ako nemate manje kao ja ovog puta prepolovite veci krompir), oguliti i kuvati u vodi od kad provri 3 minuta. Ocediti krompir od vode, dodati 1 kašiku ulja, so, mleveni biber i izmešati. U pouljenu posudu za pecenje reati u krug red cuftica, red krompira, secena strana da je dole. Peci na 200 stepeni 30 minuta. Napraviti preliv: Izmešati 2 kašike kisele pavlake, 1 kašiku paradajz pirea, 1 dl pavlake za kuvanje, 1 dl vode, so, mleveni biber, seckanog peršuna i 2 prstohvata tucane paprike. Posle pecenja od 30 minuta preliti cuftice i krompir sosom i peci još 15 minuta. Pecene posuti seckanim peršunom.

Savet