

ufte od mlevenog mesa sa sosom od bundeve



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za cufte:

- **500 g** mlevenog juneceg mesa
- **2** jajeta
- **po ukusu** suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- **1** vezamladog luka
- **3** kašike prezli
- **50 g** suve slanine
- **5 dl** maslinovog ulja

Za sos:

- **600 g** bundeve seckane na kockice
- **po ukusu** balzamiko sirce
- **4** listanane
- **po ukusu** soja sos
- **1** kašik agustina
- **2** kašike maslinovog ulja

Priprema

U dublju posudu staviti mleveno meso, jaja, zacine, pola veze seckanog mladog luka, prezle i sitno seckanu slaninu.

Sve dobro umesiti i praviti cufte malo veće od oraha.

Ispržiti cufte u zagrejanom ulju.

Složiti ih na tanjir sa salvetom da se upije višak masnoće i ostaviti na toplom.

Posebno staviti u odgovarajuću posudu maslinovo ulje, ostatak luka i bundevu iseckanu na kockice.

Malo prodinstati, dolivati vodu po malo i dinstati bundevu da se raskuva. Zaciniti suvim biljnim zacinom, balzamiko sircetom, soja sosom i seckanim listovima nane, po ukusu, razmuceni gustin sa malo vode i još par minuta ostaviti na vatri da se sve sjedini.

Servirati na tanjir sos od bundeve, cufte i ukrasiti listovima nane.

Prijatno!

Savet