Zapecene cufte sa pasuljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za cufte:

- **500 g**mešanog mlevenog mesa
- **1**jaje
- **2 kašike**prezli
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**belog luka u prahu
- **1 kašicica**umbira u prahu
- **1 kašicica**majorana
- **1 kašika**ulja
- **3 struka**sitno iseckanog, peršuna
- **1 kašicica**crvenog mlevenog bibera (ljut)
- **2 kašicice**aleve paprike

I još:

- **1 konzerva**crvenog pasulja
- **1 srednja glavica**crnog luka
- **3 veca cena**belog luka
- **200 ml**pasiranog paradajza
- **100 ml**crvenog vina
- **400 ml**vrele vode
- **1 kockica**za telecu supu
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **1 kašicica**crnog mlevenog bibera

- **1 kašicica**brašna
- **70 ml**hladne vode
- **100 ml**ulja
- **1/2 vezice**peršuna

Priprema

ufte: U vanglicu staviti mleveno meso, pa dodati sve navedene sastojke. Rukom dobro zamesiti smesu. Mesiti, oko, pet minuta, da bi se svi sastojci, dobro, sjedinili.

Malom kašicicom vaditi smesu, pa vlažnim rukama oblikovati cuftice (meni su izašle 25 cuftica). Formirane cuftice poreati u, odgovarajuci, pleh (ja sam koristila pleh vel. 35x20 cm) i ostaviti sa stane.

U dublju posudu sipati 100 ml ulja i staviti da se ugreje. Na ugrejano ulje ubaciti, sitno iseckani, crni i beli luk. Dinstati 2-3 minuta, pa dodati, sitno iseckani, peršun i vino. Krckati, pet minuta, na tihoj temperaturi, da vino malo ispari.

Zatim dodati pasirani paradajz, vrelu vodu, izmrvljenu kockicu za supu, biozacin, šecer i biber. Dobro promešati i ostaviti da provri. Kada provri dodati, prethodno isceen i opran, crveni pasulj. Promešati i nastaviti sa krckanjem.

Rernu ukljuciti da se ugreje na 180 stepeni. U 70 ml hladne vode rastvoriti kašicicu brašna, pa preliti peko smese, koja se krcka. Dobro promešati i skloniti sa šporeta.

Pripremljenom smesom, pažljivo, preliti poreane cuftice u plehu. Svaku cufticu podici, da bi sos prodro ispod cufti. Staviti da se jelo pece u zagrejanu rernu.

Jelo peci sve dok površina cufti, malo, ne potamni. Izvaditi cufte sa pasuljem iz rerne i poslužiti ih sa salatom, po želji.

Savet