

Punjene cufte



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**mešanog mlevenog mesa
- **150 g**pirinca
- **200 g** listici kackavalja
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cenabelog** luka
- **1/2 kašike**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašice**bibera
- **1/4 kašice**kurkume
- **1 kašica**soli
- **100 ml**ulja
- **100 ml**paradajz soka
- **2 par**cetahleba
- **3-4 kašike**vode
- **100 g**projnog belog brašna
- **1** jaje
- **4 kašike**majoneza

Priprema

Crni i beli luk sitno iseckati. Hleb potopiti u vodu. Pirinac staviti da vri 10-tak minuta. Ubaciti kurkumu izmešati, poklopiti i skloniti sa vatre. Luk propržiti pa i njega skloniti sa vatre i dodati: mleveno meso, hleb oce?en od vode, jaje, biber, zacin, so i sve sjediniti. Listice kackavalja prelomiti na 4 dela. Praviti male kuglice od pirinca umotati ih u kackavalj pa u smesu od mlevenog mesa i u projno brašno. Malo ih propržiti da promene boju. Nauljiti sud u kome ce se cufte peci pa sipati preostali pirinac, preko pore?ati cufte, sipati paradajz sok i majonez preko cufti i peci oko 30 mnuta na 200 C. Staviti listice kackavalja kad sud izvadite iz rerne.

Savet