Kuvane cufte



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno:

- **500 g** roštiljskog mesa
- **3**šargarepe

Zacini:

- **2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1/2 kašicice**karija
- **na vrh kašicice**kurkume
- **1/2 kašicice**suvog bosiljka
- **1 prstohvat**mlevenog bibera

Zaprška:

- **150 ml**ulja
- **2 ravne kašike**brašna
- **2 kašicice**aleve paprike

Priprema

U šerpu saseckati ocišcene šargarepe, i napuniti je vodom. Dodati zacine i staviti na srednju temperaturu. Dok voda pocne da kljuca napraviti cufte. Mokrim rukama uzimati roštilj meso i praviti loptice malo vece od oraha. Spuštati ih u vodu i ponavljati dok utrošite meso. Pustiti ih da se kuvaju, krckaju na srednjoj temperaturi. Pustiti da krcka dok se cufte ne skuvaju i ujedno i šargarepa omekša. Povremeno dolivati vode ako je potrebno.

Ove cufte se prave samo od mesa, bez ikakvih dodataka, kao što su hleb, jaja, prezle i slicno. Takoe za razliku od recepata sa kojim se stalno susrecemo, nemaju prelive, umake i ne peku se u rerni sa raznim dodacima. Ove cufte služe baš kao glavno, corbasto jelo. Kada se skuvaju napravi se zaprška tako što se u tiganju ugreje ulje, doda se brašno u vrelo uje koje se proprži dok se izmeša, takle kratko, zatim se doda aleva paprika, sjedini se i ulije se u šerpu. Pustiti da krcka još kratko i servirati. U tanjir staviti 2-3 cufte, sa 3-4 kutlace corbe, po izboru zavisno od velicine. ufte se kašikom seckaju na komadice i jede se kao i svako corbasto jelo.

Savet

Ovo je prvi recept za ufte koji ja znam,i jako je star. Mi ih uvek ovako pravimo, jer su jako ukusne, kuvanjem se pusti i masnoa iz mesa i sa svim zainima bude savršeno. Jednostavne su i brze za spremanje. I ne sadrže dodatne kalorije iz prezli, hleba, preliva, pavlake, sosova,jaja. ufte po starom receptu služiti uz omiljenu sezonsku salatu :-)